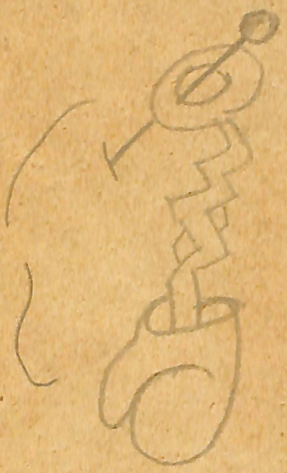
El arte del coktelero europeo

IGNACIO DONIENECH



24869

120E

Este libro es de Sebastián Espín Ecija

6-8-39

El arte del cocktelero europeo

palabras & cosas
Monte Esquinza, 40
tel.: 91 702 47 75

CALDO MAGGI

Es de gran importancia para todos los Bares que no falte nunca CALDO MAGGI en cubitos para cumplimentar en el acto a los clientes

Representante exclusivo en España: **GASTON G. RIVALS**

Ronda San Pedro, 27 - BARCELONA - Teléfono 13247

ANIS MORERA

RON MANZANILLO

PONCHE MORERA

Cualidades del PONCHE MORERA

Bebida selecta y exquisita que cumple las exigencias del más refinado paladar y dado su aroma, es un delicioso néctar. Tiene cualidades *carminativas* y digestivas, pues en su composición entra una selección de plantas que desde remotos tiempos vienen sancionadas por las eminencias médicas Al paladar, deleita Al sistema muscular, tonifica. Al aparato digestivo, activa su función. Y a la inteligencia, estimula.

Destilería: Nápoles, 192 - BARCELONA

GUION INTERNACIONAL DRINKS

El arte del cocktelero europeo

Más de 400 recetas de cocktails y las mejores bebidas exóticas europeas más modernas, por

Ignacio Doménech

Cuarta edición, notablemente corregida y aumentada en todas sus secciones, especialmente la parte de cocina, exclusiva para los Bares, Cafés, Restaurants y Botillerías, que la hace grandemente útil, eficaz y práctica para todos

TIPOGRAFIA BONET DE QUINTILLA Y CARDONA
Cortes, 482 - Teléfono 33283
BARCELONA - 1931

Es propiedad. Queda hecho
el depósito que marca la ley.

Antes de empezar

Estimado lector: Antes de entrar en las numerosas composiciones de este manual del barman, intitulado «El Arte del Cocktelero Europeo», *que tan brillante resultado ha conseguido en las tres numerosas ediciones agotadas, por el público* amateur *de las buenas bebidas que contiene la obra.*

Al presentarles ahora la cuarta edición, corregida y aumentada, de «El Arte del Cocktelero Europeo», *me cabe el honor de manifestar al público que tanto me ha favorecido, que fuí el primero en España que presentó una obra de esta naturaleza, pues en la época de mi primera edición, el tomar un cocktail, no sabían ni la mayoría de los camareros, ni tampoco el público, de qué se trataba; si alguno lo sabía, no les interesaba, y lo conceptuaban algo de dudoso gusto; hoy en día ya saben que un compositor* barman *es un artista especializado en componer caprichosas bebidas frías y calientes a base de licores, sodas, vermouths, vinos, hielo, etc., etc.*

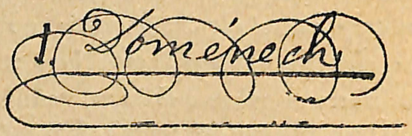
Mis visiteos y rebuscas personales, y como compositor de estas bebidas exóticas en las casas del extranjero y familias aristocráticas de España y del extranjero, fuí el que empezó a componerlas. En esta obra, el amante de las buenas cosas, hallará un

documento precioso, que le gastará consultas a menudo para hallar las composiciones de todo género de las bebidas más exquisitas de su predilección.

Para mis colegas, barmans, camareros, cocineros, taberneros, hoteleros, a todos cuantos se ocupen en dar impulso a este género de trabajo, hallarán en «El Arte del Cocktelero Europeo» *una guía-memorial que les permitirá el que puedan ofrecer a sus clientes los más finos cocktails, néctares, etc.*

En la cuarta edición de esta obra he introducido la parte culinaria que hoy en día es necesaria en todos los bares bien montados, con su parte de comestibles a base de bocadillos, emparedados, pescados, platos fríos, tapitas y las especialidades de los mejores bares europeos, conocimientos generales del barman más interesantes.

Por cuyos motivos, creemos sinceramente que quien posea esta obra, bien documentada, fruto de una cuidadosa experiencia, obtendrá una valiosa ayuda, por su práctica y eficacia, y logrará fácilmente, con un poco de estudio, en pocas veces de ensayos y buen gusto, reemplazar a cualquier famoso barman, consiguiéndose entonces, también, la única aspiración satisfactoria que desea el autor de esta obra, que tiene el gusto de ofrecerles para su estudio.



Conocimientos muy interesantes

El Whisky y la Ginebra (Gin).—Es un producto de la destilación de cereales con el enebro. Los hay de varias marcas, que, por lo general proceden de Inglaterra.

El Marrasquino.—Es un licor extractado de las guindas o cerezas negras.

Kirsch-Wasser.—En Alemania, este licor lo extractan de los huesos de las cerezas y ciruelas.

El Coñac.—Es de uva moscatel, quemado; el nombre del Coñac procede del país donde empezó a fabricarse.

La Sidra.—Es un vino extractado de las manzanas o peras.

El aguardiente de caña.—Empezaron a llamarlo así en las Islas Francesas y en las Indias Orientales; es el extracto de la caña de azúcar.

El Curaçao.—Es un licor compuesto de cortezas de naranjas secadas al sol, puestas después en infusión durante quince días en alcohol, mezclándolo después con igual cantidad de jarabe de azúcar.

Sherry Cocktail.—Se refiere a los diferentes cocktails en que su principal elemento sea el Jerez (Sherry).

Brandy Cocktails.—Porque su principal elemento es el cognac.

Kummel (Cocktail de).—Porque su principal elemento es el Kummel (licor que se llama así); aplíquese lo mismo que los anteriores, a la Absenta, Vermouths, Picons, etc.

El nombre de Jerez.—Xerez, lo pronuncian aquellos saladísimos ingleses de una manera parecida a este otro, que ellos inventaron: «Sherry» (cherry), con que se designa ya en los diccionarios ingleses al vino prócer, al más selecto y delicioso licor. De modo que se denominará «Sherry dry» si es seco, «Sherry brown» si es oscuro, «white» si es blanco pálido, «Sherry» o «Sherry and bitter» si al vino generoso que lo constituye se le agregan unas gotas de amargo para dotarlo de mayores condiciones de aperitivo.

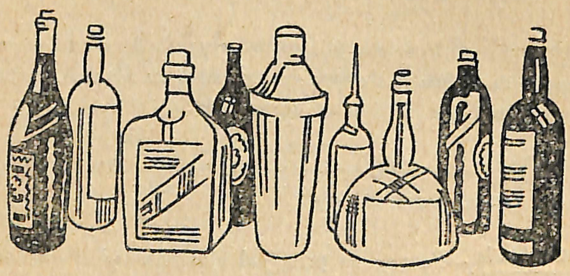
«Rich Sherry» (vino abocado), Sweet sherry (Jerez dulce).

Esencia de café.—Esta esencia de café puede emplearse admirablemente para el café con leche, y también para perfumar cremas de helados al café, o cremas de postres.

Póngase a cocer dos litros de agua; en cuanto rompa a cocer, se le echan 400 gramos de chicoria, déjese cocer durante unos cinco minutos, y se pasa por un colador fino a otra cacerola, añadir ahora un litro de agua, y se vuelve hacer cocer de nuevo, hasta que sólo quede un litro y cuarto de líquido.

Logrado esto se retira por unos momentos en un lado del fuego y se pasa por un paño fino, bien aclarado antes con agua pura.

Se vuelve al fuego, y en cuanto vaya a romper el hervor, se echan 125 gramos de café molido y tostado del día, se echa en un filtro, recogiendo la esencia de café tres o cuatro veces en el filtro, estando el líquido recién escaldado; luego se embotella y tápese convenientemente, y se emplea según se necesita.



Obligaciones técnicas del Barman

Todo barman, bien enterado de sus atribuciones, debe vestir correctamente, con chaqueta planchada de inmaculada blancura, aire simpático y corriente, tanto que logre inspirar a su clientela la alegría de las degustaciones, o sean sus preparaciones, que debe preparar delante el propio cliente, y trabajar con una seguridad completa, demostración de su habilidad y completa seguridad en hacer sus mezcolanzas aprisa y bien.

En su bar, no deben faltar accesorios, tales como vasos y copas de todas dimensiones, cuchillitos, pequeños platos, cucharillas, tenedores, pajas de refrescos de varias dimensiones, patatas chips, sal, pimienta, mostaza inglesa o francesa, cerezas o guindas en aguardiente, aceitunas, canela, nuez moscada, pimienta de cayena, clases de especias, almendras tostadas al natural y almendras tostadas y saladas, café, té, emparedados de diferentes clases, todo dispuesto con buen gusto.

También, por si lo necesita, debe servirse de huevos frescos, naranjas y limones, algunas frutas, según la época del año, hojas de menta fresca, piña, plátanos, para que en un momento dado pueda preparar una macedonia de frutas, aparatos cuenta-gotas largo, para poderse poner al cuello de pequeñas botellas.

Finalmente, todas las mañanas debe completar los géneros que se gastaron el día anterior. La presentación y limpieza de todo el bar debe ser su esencial característica.

MATERIAL NECESARIO PARA LA PREPARACIÓN DE TODA CLASE DE REFRESCOS

Dos o tres prensa-limones o naranjas, un molinillo de café turco y también para moler pimienta y un pequeño rallador de nuez moscada, uno o dos coladores de cocktails, otros coladores pequeños finos, timbalas o poncheras de metal blanco, medidas para los licores, una lámpara a base de alcohol, cucharillas para las sodas, cucharas para recoger hielo, raspador

de hielo, cockteleras, vasos para servir grogs calientes, que suelen ser de pie, de color o blancos, vasos o copas de cocktails blancos o de color, suelen tener la cabida de una copa de vino que se suele servir el vino de Jerez o Madeira, los vasitos, que en el lenguaje del Barman se suelen llamar flautas, son pequeños, se emplean para los licores, que no se mezclan unos con otros al presentarlos al cliente, tales como son las preparaciones llamadas Pousses.

Las bebidas a base de champán, deben removerse con una cuchara, es decir, no sacudir la bebida dentro de la cocktelera, o Shaker, que es una timbala de metal blanco, en que con esta timbala doble se agitan o sacuden las bebidas que también se les ha mezclado el hielo.

Es necesario insistir que el Shaker no es más que la tan conocida cocktelera de metal blanco, en que se agitan los cocktails, representa un vaso normal, al que se le pone encima otro que hace de tapadera en forma de cúpula que da más cabida a aquél.

ALGUNAS DE LAS COSAS QUE DEBE SABER TODO BARMAN O DUEÑOS DE LOS BARES, BIEN MONTADOS, PARA SERVIR A TODA CLASE DE CLIENTES

Enterarse primero, y según el lugar en que esté establecido, la clase de parroquianos más o menos asiduos, para poder estudiar sus gustos, tanto en la parte o composición de los cocktails u otros refrescos, licores, vinos, cervezas, aguas minerales o aguas carbónicas, sifones, soda Water, etc.

Luego, tocante a la parte sólida o sea la comestible, en mariscos, conservas de pescados, ensaladillas compuestas, frutas, etc., etc.

También los emparedados de diferentes clases, canapés, banderillas, emparedados de encargo y demás detalles que expondremos en esta sección, empezaremos por las patatas fritas a la inglesa, o sean las patatas chips, ya que un bar público, sin que se expongan algunos pequeños platitos de esta clase de patatas, no resulta un verdadero bar, estas patatas sabemos todos que las venden hechas, lo que no saben muchos es hacérselas, pero las verdaderas chips, que se sirven en los bares ingleses, las que se compran hechas, como gusto, sólo encontramos la parte saladilla, pero las que ahora explicaremos tienen un punto de pimienta, en cantidad muy sutil, es decir en mínima cantidad, que unida a la sabrosa, punto de sal, las hacen más exquisitas para que ciertos clientes pidan más cantidad, y por consiguiente también en beber más.

Cómo se hacen las patatas chips.—Dispóngase de un buen recipiente hondo, o el recipiente en que se suelen hacer las patatas Souffles, en que hay un cestito de tela metálica de igual concavidad que el recipiente, póngase sobre fuego con abundante aceite, o mejor todavía, la mitad aceite y la mitad manteca de cerdo.

Se cortan las patatas redondas y delgadas casi como un papel (pueden cortarse a máquina), en esto que ya tenemos la fritura o el aceite en plena efervescencia, se mete la cesta o tela metálica en su interior y se echan las patatas en forma que no se aglomeren, es decir sueltas, la cocción al ir de-

masiado rápida en un principio, se calma un poco retardando el recipiente, enseguida se les vuelve a dar gran fuego hasta que queden bien sueltas, doradas y bien crocantes; escurrirlas bien, y estando todavía calientes, se espolvorean muy ligeramente de pimienta blanca en polvo, espolvorearlas con sal fina un poco pronunciada, sin exageración, en cuanto estén fritas.

Se reparten en pequeños platitos, para colocarlas en el mostrador, pueden conservarse en una lata tapada.

***

Para los aficionados a beber mucha cerveza, como les ocurre a los ingleses y norteamericanos, o personas de otros países que se han aclimatado a sus gustos, a igual que los ingleses, les gusta hacerse preparar tostadas de anchoas o de caviar, *Huevo a Caballo,* el Welsh Rarebit, que es una tostada de pan que se moja con cerveza Pale Ale, pero que puede hacerse con otra marca de cerveza, se coloca en una fuentecita de metal y se cubre con queso de chester fundido con parte de la misma cerveza, y se hace gratinar.

Otro de los platitos apetitosos y también muy famosos, son los «Diablillos» *Devils's Tartin,* que es en resumen rebanadas de pan de un centímetro de espesor, ligeramente tostado, se unta de manteca, se cubre con una capa espesa de queso glocester rallado, se meten al horno para que se gratinen la parte superior, luego se le echa un poco de mostaza inglesa y pimienta de Cayena.

A continuación daremos estas recetas detalladamente.

Huevo a Caballo.—De pan de molde esponjado, se corta un costrón redondo o cuadrado, de un centímetro de espesor, se tuesta por ambos lados y se unta con manteca, cubrir este costrón con una lonja de jamón algo gruesa, encima del jamón colocaremos un huevo duro partido en dos a lo largo, colocando la parte bombeada hacia arriba.

Colóquese ahora este costrón en una fuente pequeña de metal, cúbrase todo con salsa bechamela espesa bien sazonada, a la que se le mezcla una yema de huevo, espolvoréese con una buena cantidad de queso de Parma rallado, punto de pimienta mezclada con el queso, y se le hace gratinar a bonito color. Sírvase recién hecho.

Tostadas de Caviar.—Se cortan de pan de molde o pan de centeno, pan integral, esto a gusto, unas tostadas más o menos grandes, ya sean en forma redonda, cuadrada u ovalada, de un centímetro de espesor más que menos.

Se tuestan por ambos lados a bonito color, hecho esto se untan por una cara, la superior (arriba) con manteca de vaca, encima se le reparte una capa de caviar fresco, o de lata, de forma que esté bien repartido y sin que se machaque, ya que los granillos de caviar deben quedar bien enteros y pegarse a la capa de manteca, pueden rociarse con zumo de limón o también espolvorearse ligeramente con un poco de sal fina.

Welsh Rarebit.—Se empieza por hacer cocer 125 gramos de queso de chester tierno, cortado en pedacitos o rallado, con una pequeña taza de cerveza, en Inglaterra usan Pale-Ale, se trabaja hasta que quede bien fundido, y quede como una bechamela espesa y brillante.

Se corta entretanto un costrón de pan esponjoso, en forma un poco alargada, ancha y de un centímetro o dos de espesor, se tuesta por ambos lados hasta que quede bien dorado, una vez esté tostado se gotea con la misma clase de cerveza, a fin de humedecerlo un poco.

Colóquese este costrón en una pequeña fuente de metal. En este punto se cubre con el queso de chester fundido e hirviendo, que tapará todo el costrón, se salpica con pimienta de Cayena y se le echa un goteado de salsa inglesa de frasco, *Worcester-sauce*.

Seguidamente se gratina a horno fuerte o a la salamandra, y se sirve tan pronto quede bien gratinado.

Tostadas (Tost) de Anchoas.—Se cortan rebanadas de pan de molde inglés, o pan esponjoso, o pan integral, de un centímetro o más de espesor, se tuestan por ambos lados a bonito color, luego se cubren por una cara con una capa de manteca de vaca.

Encima, se colocan unos filetes de anchoas, de conserva en aceite, puestos de plano, cubriendo toda la capa de mantequilla, puede ponérsele alguna alcaparra por encima.

Tostadillas con Pimientos.—(Old-Boy Toast).—Se tiene preparada manteca de anchoas de la siguiente forma. Se machaca la carne de 5 ó 6 anchoas bien desaladas, limpias y libre de espinas, se le unen cien gramos de manteca de vaca, sal, y pimienta; una vez quede todo bien machacado se pasa esta manteca por un cedazo.

Se corta una o varias rebanadas de pan de molde u otro, que sean delgadas, se tuestan un poco a bonito color; luego se cubre la cara superior de cada tostada con una capa abundante de manteca de anchoas, adornándose por encima con pedacitos de pimiento morrón de conserva (rojos).

Colóquese en una fuentecita y se meten al horno durante minuto y medio Se sirven recién hechos.

CÓMO SE HACE EL CAFÉ TURCO

Puede adquirirse un servicio completo para hacer y servir el verdadero café turco, empezando por la cafetera con su lamparilla de alcohol, molinillo, para molerlo muy fino, y tacitas pequeñas finas, platitos, cucharillas, etc., etc.

Este café se suele preparar siempre delante de los clientes.

En una pequeña cacerola, puesta sobre la lámpara de alcohol encendido, se le echa a cocer una copa de las que se suele beber el vino de Burdeos de agua. Tan pronto arranque a cocer el agua, se le echan dos cucharadas de las de café de azúcar y dos cucharadas de las de café llenas de café recién tostado y molido muy fino. Remuévase el conjunto, y cuando quiera romper el hervor, se retira la cafetera dos o tres veces, añadiéndole

alguna gota de agua fría, se echa seguidamente en las pequeñas tazas, se posa el polvo en el fondo, de modo que resulta una exencia de café delicioso.

CÓMO SE HACE UN BUEN SABAYÓN

Se trata de una exquisita bebida caliente, pudiéndose hacer a base de vinos sencillos o de gran marca, blancos o tintos, licores de todas clases; claro está que siempre debe sujetarse al gusto del cliente, que lo pide a base de tal o cual vino o tal o cual licor.

Debe servirse espumoso, y en tazas que se emplean para servir el té, generalmente suelen hacerse a base de vino blanco, y se le echa al final de la composición el licor que desea el cliente. Sírvanse en un platito con galletas finas, pastas o bizcochitos.

La receta tipo es como sigue:

En un pequeño perol, o bien en una cacerolita alta de poco diámetro, se baten dos yemas de huevo con dos cucharadas de azúcar, una copa de vino blanco (medida, la que se usa para beber este vino), en los vinos que sean cargados de alcohol, añadir un poco de agua. Colóquese el perol o cacerola al baño María, que el agua no esté excesivamente caliente, se bate con un batidor (no debe cocer) hasta que el conjunto espese y quede muy espumoso. Logrado este punto, se vierte a la taza para servirse.

Meltings (Derretidos)

FRESAS FUNDENTES CON SODA (REFRESCO)

En una copa de sorbete algo grande, se pone hasta la mitad con helado de fresa; llénese con Soda Water o Seltz.

Servir cucharilla y pajas.

PIÑA DE AMERICA FUNDENTE CON SODA (REFRESCO)

En una copa mediana o vaso fino alto se pone hasta la mitad con helado de piña de América. Llénese con Soda Water o Seltz (sifón).

Servir cucharilla y pajas.

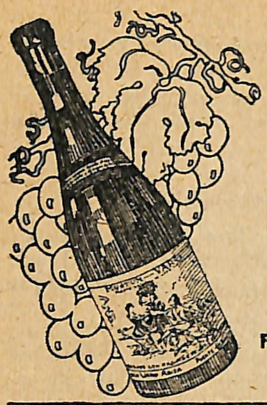
INDIANO FUNDENTE CON TÉ (REFRESCO)

En una copa o en un vaso fino alto se pone una parte de helado de piña de América; termínese de llenar con té frío.

Servir cucharilla y pajas de refresco.

CHOCOLATE FUNDENTE CON LECHE (REFRESCO)

Se llena la mitad de una copa o vaso alto con helado de chocolate, perfumado de vainilla o canela. Termínese de llenar con leche fría (cocida antes). Servir cucharilla y pajas de refrescos.



MUSTUM VARO

El zumo de uvas, que aumenta el fino bouquet del cocktail.

F. VARO ARIZA. - PUENTE GENIL

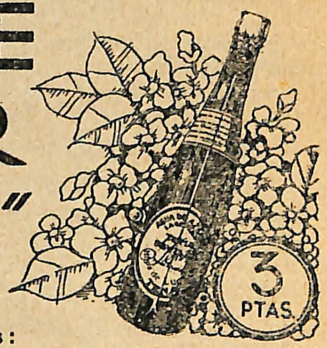
Sur

Salsa Catsup
Salsa India
Mayonesa
Jalea de Vinos de JEREZ
Mermeladas
Pescados

Especialidades exquisitas para el "Cocktail" y para tomar con todos los "drinks"

Conservas SUR - Puerto de Sta. María

AGUA DE AZAHAR "LA GIRALDA"



Afina y perfuma el sabor de toda bebida o confitura

Depositarios:

HIJOS DE LUCA DE TENA S. EN C. -- MADRID

Diversos Cocktails

Antes de empezar la descripción de las recetas les recomendamos el empleo de la cocktelera, en lugar de los vasos de cristal grandes. En la cocktelera, le echarán todos los elementos que indiquen las recetas, se tapa, entonces se agita con viveza durante unos momentos, y efectuada ya la mezcla, se vierte a las copas de cocktail, para servirlo. El uso de la cocktelera, resulta un trabajo más práctico, por su eficacia y limpieza. En los cocktails que se emplee nuez moscada rallada, se ralla una mínima cantidad encima mismo del cocktail, ya en la copa. Cuando se trata de hojas de menta o hierbabuena fresca, solamente una o dos hojitas en cada cocktail.

DERBY-COCKTAIL
(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llenar la mitad con pedacitos de hielo picado y añadir: Seis gotas de angostura, seis ídem de jarabe de piña de América, seis ídem de marrasquino de Zara, tres cuartos de copa en que se bebe el vino Madera, de fino champán (coñac); mezclarlo bien, poner cuatro hermosas fresas dentro de una copa de las que se suele servir el vino de Burdeos, y echar vuestra bebida encima; añadir una rodaja delgadísima de limón; llenar por último la copa con champán. Sírvase con pajas de refrescos.

LE ZANZIBAR (ZANZIBAR COCKTAIL)
(PARA SEIS COCKTAILS)

En una cocktelera o bien en una poncherita puesta entre hielo, se unen el jugo de un limón y medio, tres copitas de vermouth francés, dos copitas de Ginebra, dos buenas cucharadas de jara-

be de azúcar, una cucharada sopera de Bitter de naranja, parte de hielo raspado; menéese bien o agítese y se sirve, poniendo en cada vasito un pedacito de limón.

LAWS-COCKTAIL
(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llenarlo, una parte con hielo picado, y añadir: Un huevo bien fresco, una cucharada de las que se toman el café de azúcar en polvo, una copa de las que se bebe el Madera, de vino Porto tinto, una ídem de licor de fino champán (coñac); mézclese bien y se pasa en una copa de champán (que se bebe él); rallar un poco de nuez moscada por encima, y sírvase con grandes pajas.

LA SPECIALITE DE DUNHILL (*Dunhill's special*)

También se calculará para seis cocktails. En la cocktelera o poncherita, se le adicionarán pedacitos de hielo clarificado, dos copas de Ginebra, una cucharada de Curaçao, dos copas de vino de Jerez y dos copas de vermouth francés; remover bien la mezcla con una cuchara; al quedar bien frío, se traspasa a las copas de cocktail y añadir en cada una algunas gotas de Absenta y una aceituna.

MORAING-COCKTAIL
(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Cuatro o cinco pequeños trozos de hielo, y añadir: Dos cucharadas de las que se toma el café, de jarabe de goma, una cucharada de las que se toma el café, de curaçao, cuatro gotas de angostura, tres gotas de absenta, una copa de licor de fino champán (coñac), una copa de licor de Scotch whisky, un trozo de limón exprimido; mezclarlo bien y terminar de llenar el vaso con agua de Seltz; agitarlo con una cuchara de servir refrescos de soda, pasándola antes con azúcar en polvo.

OMNIUM-COCKTAIL
(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llenar la mitad del vaso con hielo picado y añadir: Dos cucharadas de las que se toma el café, de jarabe de azúcar, cuatro gotas de angostura, seis ídem de marrasquino, una copita de vermouth Noilly; mezclarlo bien y se pasa dentro de una copa de las que se sirven *Cocktails*; agregar una rodaja de limón delgadísima (o limón exprimido), y sírvase con pajas pequeñas.

LE CHEVREFEUILLE (*Ponche caliente*) HONEY SUCKLE

En un vaso pequeño se llena hasta la mitad de agua hirviendo; en ella se funden dos cucharaditas de buena miel; se vuelca esta mezcla en un vaso alto y añadir una rodaja de limón y ron (en más o menos cantidad, según el gusto). Se termina con aumentarle agua hirviendo. Remuévase con cuidado y se sirve.

SODA-COCKTAIL
(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Cinco o seis pedacitos de hielo, y añadir: Una cucharada de las de café, de azúcar en polvo, seis gotas de angostura; llenar la copa o vaso de media botella de limón soda (gaseosa de limón). Muévase bien con una cuchara, y sírvase con una rodaja de naranja jugosa.

METROPOLITAN-COCKTAIL
(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llenarlo hasta la mitad de pedacitos de hielo, y añadir: Una copa de las que se bebe el vino Madera, de vormouth Noilly, media copa de coñac, dos cucharadas de las de café, de jarabe de azúcar, seis gotas de angostura; mézclese bien, y se pasa dentro de una copa de las que se bebe el vino Burdeos. Sírvase con pajas pequeñas.

SARATOGA-COCKTAIL
(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llénese hasta la mitad con pedacitos de hielo, y añadir: Seis gotas de angostura, una copa de coñac, una copa de whisky, dos copas de vermouth Noilly; mézclese bien y se pasa en una pequeña copa en que se suele beber el vino Burdeos; sírvase con una delgadísima rodaja de limón y pajas pequeñas.

JAPONESA-COCKTAIL
(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llenarlo a la mitad con hielo picado a pedacitos, y añadir: Una cucharada de las que se toma la sopa, de jarabe de horchata, cuatro gotas de angostura, una copa de las que se bebe el vino de Madera, de coñac; mézclese bien todo y se pasa a una copa de cocktail; sírvase con pajas pequeñas.

OLD TOM-COCKTAIL
(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llenar a la mitad con hielo picado, y añadir: Dos cucharadas de las que se toma el café, de jarabe de azúcar, una cucharada íd. íd. de curaçao, tres cucharadas íd. íd. de anisette, seis gotas de angostura; una copa de las que se bebe el Madera, de ron Saint-James; mézclese bien, y se pasa a una copa de cocktail; agregar un pedacito de limón exprimido. Sírvase con pequeñas pajas.

ABSENTA-COCKTAIL
(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llenarlo hasta la mitad con hielo picado a pedacitos, y añadir: Cuatro cucharadas de las que se toma el café, de jarabe de azúcar, dos cucharadas de íd. íd. de anisette, seis gotas de angostura, una copa de las que se bebe el vino de Madera, de absenta, una copa íd. íd. de agua filtrada; mezclarlo bien todo

y se pasa a una copa de cocktail; se le incorpora zumo de limón y un poco de corteza con toda su forma delgada como una hoja de papel. Sírvase en pajas pequeñas.

JERSEY-COCKTAIL

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

En el vaso se ponen cuatro o cinco trozos de hielo picado; añadir: Media cucharada de las que se toma la sopa, de azúcar en polvo, seis gotas de angostura, una copa de las que se bebe el vino Madera, de sidra; mézclese bien todo y se pasa a una copa de cocktail; añadir un trocito de limón exprimido y sírvase con pequeñas pajas.

MARTINEZ COCKTAIL

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llenarlo a la mitad con pedacitos de hielo picado, y añadir: Dos cucharadas de las de café, de jarabe de azúcar, seis gotas de angostura, un tercio de copa de las que se bebe el vino Madera, de fino champán (coñac), media copa de las que se bebe el vino Madera, de vermouth Noilly; mézclese bien y se pasa todo a una copa de cocktail. Sírvase en pequeñas pajas.

MAC-DONALDS-COCKTAILS

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llénese a la mitad con pedacitos de hielo; añadir: Una cucharada de las de café, de curaçao, cuatro gotas de angostura, media copa de las que se bebe el Madera, de whisky, media copa de íd. íd. de vermouth Torino; mézclese bien todo y pasarlo a una copa de cocktail. Sírvase con pequeñas pajas.

WHISKY-COCKTAIL

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llénese tres partes de hielo picado a pedacitos; añadir: Dos cucharadas de las de café, de jarabe de azúcar, una cucha-

rada de las de café, de curaçao (licor), seis gotas de angostura, una copa de las que se bebe el Madera, de Scotch whisky; mézclese bien todo y se pasa a una copa o vaso de cocktail; agregar un pedazo de limón exprimido. Sírvase con pequeñas pajas.

VERMOUTH-COCKTAIL
(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llénese la mitad con pedacitos de hielo; añadir: Dos cucharadas de las de café, de jarabe de azúcar, una cucharada de ídem ídem, de gin, una cucharada de íd. íd., de curaçao, seis gotas de angostura, una copa de las que se bebe el vino Madera, de vermouth Noilly; mézclese bien, y se pasa a una copa de cocktail, y añadir un pedazo de limón exprimido. Sírvase con pequeñas pajas.

MANHATTAN-COCKTAIL
(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llénese a la mitad con pedacitos de hielo picado; añadir: Dos cucharadas de las de café, de jarabe de azúcar, seis gotas de angostura, un tercio de copa de las que se bebe el vino Madera, de whisky, media copa de íd. íd. de vermouth Noilly; mézclese todo, y se pasa a una copa o vaso de cocktail. Sírvase con pequeñas pajas.

GIN-COCKTAIL
(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llenarlo a la mitad con hielo picado; añadir: Dos cucharadas de las de café, de jarabe de azúcar, dos cucharadas de ídem ídem de curaçao, seis gotas de angostura, una copa de las que se bebe el Madera, de gin; mézclese bien todo y se pasa a una copa de cocktail; agregar un pedacito de limón exprimido. Sírvase con pequeñas pajas.

CHICAGO-COCKTAIL
(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llenar tres partes del vaso con hielo picado; añadir: Dos cucharadas de las de café, de jarabe de azúcar, tres cucharadas de íd. íd., de curaçao, seis gotas de angostura, una copa de las de beber vino Madera, de fino champán; mezclar bien todo y pasarlo en una copa o vaso de cocktail; agregar un pedazo de limón exprimido. Sírvase con pajas pequeñas.

CHAMPAN-COCKTAIL
(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llenar una parte de hielo picado; añadir: Una cucharada de las de café, de jarabe de azucar, dos cucharadas de curaçao rojo, seis gotas de angostura; llenar el vaso o copa de cocktail con champán; mézclese bien, añadir un poco de zumo de limón y sírvase con pajas pequeñas.

FANCY BRANDY-COCKTAIL
(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llenarlo a la mitad con hielo picado a pedacitos; añadir: Dos cucharadas de las de café, de jarabe de azúcar, dos cucharadas de marrasquino, seis gotas de angostura, una copa de las de Madera, de fino champán; añadir un trozo de limón exprimido; mézclese bien todo; pasarlo todo a una copa de cocktail, donde se habrá humedecido el borde con limón. Sírvase con pajitas.

OLD MAND-COCKTAIL
(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Poner una gran cucharada de hielo picado, cinco gotas de angostura bitters, media copa de licor de curaçao, una copa de licor de Rhy whisky, dos copas de licor de vermouth Torino, una rodaja finísima de limón; remuévase con una cuchara, y sírvase en una copa mediana.

JAPONESA-COCKTAIL (*otra receta*)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Una docena de gotas de rogart's Bitters, una pequeña copa de jarabe de horchata, una pequeña copa de coñac o Brandy, una rodaja de limón, una buena cucharada de hielo picado; terminar de llenar el vaso con agua de Seltz.

COLD WHISKY-COCKTAIL

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Meter una cucharada de azúcar en polvo dentro de medio vaso de agua. Añadir una copita de whisky y algunos pedacitos de hielo picado; remuévase y sírvase en copas medianas.

CIDER-COCKTAIL

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Una parte de una pequeña copa de bitters, una cucharada de azúcar; llenar el vaso con sidra frappé. Mézclese bien y poner una rodaja de limón encima de la copa.

GIN CRUSTA-COCKTAIL

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

El jugo de un limón dentro de un vaso, una copita de licor gin, una copita de jarabe de goma, una docena de gotas de curaçao, seis gotas de bitters, una cucharada de hielo picado; remuévase bien, y se vierte dentro de copa o copas de cocktails de color rojo o verde ligero; humedeciendo los bordes con limón pasado por azúcar en polvo; y, por último, se pone una corteza de limón cortada finísimamente en forma de espiral, colocándolo de forma que ocupe desde el borde al fondo de cada copa.

BRANDY CRUSTA-COCKTAIL

Se prepara de igual forma que en la receta anterior, poniendo la misma cantidad de Brandy, en lugar de la misma cantidad de gin o sea Ginebra. Asimismo puede prepararse con whisky.

CHAMPAN-COCKTAIL *(otra receta)*

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Diez gotas de angostura bitters, una cucharada de las de café, de azúcar en polvo, un poco de jugo de limón; terminar de llenar la copa con champán; remuévase bien y sírvase en copa o copas de cocktails.

FIXWHISKY-COCKTAIL

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

En el vaso se pone una cucharada de las que se toma la sopa, de azucar, una copita de licor de whisky, una cucharada de hielo picado, una rodaja fina de limón; llénese con agua filtrada; mézclese con una cuchara; incorporar algunas fresas o frambuesas, grosellas, etc., según la estación del año.

GIN-TODDY-COCKTAIL

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Una pequeña copa de gin, una cucharadita de azúcar en polvo, una cucharada de hielo picado; llénese con agua filtrada; muévase con una cuchara.

SHERRY AND-BITTERS-COCKTAIL

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

En una copa de las que se bebe el vino Madera de Sherry (o sea el Jerez), añadiendo una cucharada de las que se toma el café de angostura bitters, un trozo de hielo picado.

SCOTH-WHISKY WITH-PINE-APPLE

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

En el vaso se pone un trozo de piña de América, fresca, cortada a cuadritos; póngase a macerar con Scotch whisky. Sírvase en copitas de cocktails con hielo picado.

APPLE-TODDY-COCKTAIL (*caliente*)
(PREPARARLO EN UNA PONCHERA)

Una copa de aguardiente de sidra (Calvados), una cucharada de azúcar, un poco de nuez moscada rallada, una rodaja de manzana reineta; se vierte una cantidad discreta de agua hirviendo sobre estos ingredientes.

KNICKERBOCKER-COCKTAIL
(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

El jugo de medio limón, una rodaja finísima de limón, tres cucharadas de las que se toma el café, de jarabe de frambuesa, una cucharada grande de hielo picado, dos copitas de ron Santa Cruz o de la Negrita, algunas gotas de curaçao; mézclese muy bien, y se vierte en vaso o vasos de cocktails; sírvase con alguna fruta del tiempo, fresas o frambuesas.

MULLED CLARET-COCKTAIL (*caliente*)

En una cacerola esmaltada se pone una botella de vino de Borgoña, un limón cortado a trozos, 125 gramos de azúcar, una copa de vino Marsala, un trozo de canela en rama, un clavo de especias, nuez moscada rallada; caliéntese mucho sin que se deje hervir, y sírvase en copas de las que se bebe el vino de Madera.

COCKTAIL-AMERICAN
(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Esta bebida americana es muy aperitiva y agradable.

Por cada persona, medio vaso de agua, media copa de ron, de kirsch o de coñac, media cucharada de las de café, de absenta, una cucharada de azúcar en polvo, algunas gotas de bitters, un poco de canela en polvo, un poco de vainilla y nuez moscada, una yema de huevo; muévase bien y déjese uno o dos minutos entre hielo picado.

COÑAC Y MIEL-COCKTAIL
(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Pónganse dos cucharadas de hielo picado, dos cucharadas de las de café, de miel, dos copas de licor de coñac, el jugo de medio limón; llénese de agua de Seltz, o limonada gaseosa.

MINT-SMASCH-COCKTAIL
(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llenar la mitad del vaso con soda y hielo picado, el jugo de un limón, una copa de vino Burdeos, algunas hojas frescas de hierbabuena (menta) fresca; remuévase bien todo y sírvase con pajas.

BOSSAM CORESSER-COCKTAIL
(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Una yema de huevo bien fresca, hasta medio vaso de hielo picado, una cucharada de azúcar en polvo, tres copitas de coñac (fino champán); remuévase y sírvase en copa de cocktail, con un poco de nuez moscada encima.

MINT JULEP-COCKTAIL
(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

En el vaso se pone una cucharada de azúcar en polvo, cuatro cucharadas de nata fresca, cuatro copas de coñac (fino champán); echar la suficiente soda para llenar la copa de soda o gaseosa. Incorporar algunos granos de pasa, alguna fresa o frambuesa. Sírvase con grandes pajas.

PIC-ME-UP-COCKTAIL
(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Tres partes de hielo picado, el jugo de media naranja, una copita de curaçao tinto, una copa de coñac viejo; llenar el vaso

con champán, y mézclese todo con una cuchara. Sírvase con una rodaja fina de limón y pajas grandes.

VITEL-COCKTAIL HISPANIA

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

En una cocktelera se pone medio vaso de vino Rioja o Burdeos, con dos azucarillos pequeños, y el jugo de medio limón, hielo picado, seis gotas de anís, un poco de canela en rama; remuévase y pasarlo a una copa alta; llenarla con soda o agua de Seltz; retirar la canela. Servir con pajas.

VITEL COCKTAIL CONTINENTAL

En una cocktelera se pone medio vaso de vino Rioja y se le añade media copita de kirsch, hielo picado, el zumo de medio limón, un poco de azucar; remuévase bien y se pasa a una copa alta, llena de agua de Seltz. Servirlo con pajas.

CAFE-COCKTAIL

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Una copa de vino Porto, de Madera, una cucharada de coñac, una cucharada de azúcar en polvo, dos yemas de huevo, una cucharada de hielo picado; hacer una mezcla moviéndola con una cuchara; se agita, y aumentar agua Seltz.

Se le da este nombre de café a este cocktail, porque resulta que tiene igual color que el café con leche.

BOMBAY-COCKTAIL

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Cantidades para dos personas: En una cocktelera se ponen cuatro cucharadas de curaçao, dos cucharadas pequeñas de goma, cuatro cucharadas de coñac, corteza de limón cortada delgadísimamente, dos cucharadas de hielo picado, agua de Seltz. Se sirve en copas de cocktail y pajas.

BOSTON-EILIP-COCKTAIL

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

En el vaso poner: Una cucharada de hielo picado, una cucharada de azúcar en polvo, tres cucharadas de Scotch whisky, una yema de huevo, una punta de nuez moscada; se remueve y se pasa por una estameña o colador finísimo a copas de cocktail.

BOSTON CARESSER-COCKTAIL (*otra receta*)

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Una cucharada de hielo picado, una cucharada de jarabe de frambuesa, dos cucharadas de Brandy, un huevo entero batido, dos cucharadas de leche; se agita fuertemente y se pasa a copas de cocktails.

FRENCH-COCKTAIL

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Una yema de huevo, dos cucharadas (de café) de azúcar en polvo, dos cucharadas (de sopa) de vino de Porto, una cucharada (de sopa) de fino champán (coñac), una cucharada (de sopa) de agua filtrada, una cucharada de hielo picado; remover la yema de huevo con el azúcar; a continuación desleir el agua, después el vino de Porto, el coñac, el hielo; remuévase y sírvase.

WHISKY-DAISY-COCKTAIL

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Cuatro cucharadas de whisky escocés, una cucharada (de café) de horchata, una cucharada (de café) de jarabe de goma, el jugo de un limón, una cucharada de hielo picado; remuévase y pasar el líquido a copa de servir el cocktail, y llénese de soda Water o agua Seltz.

GRAN COCKTAIL GINEBRINO

Proporción para una persona: En una cocktelera se echa una copita de ginebra, una cucharada de las de café, de piper, una cucharada de jarabe de goma, dos gotas de esencia de tamarindos, tres pedacitos de corteza de limón, otro tanto de lo que ocupan todos los anteriores ingredientes, de agua; se bate, y cuando comience a hacer espuma se sirve, poniendo en el vaso unos pedacitos de hielo.

GRAN COCKTAIL MUNDIAL

Proporción para dos personas: En una cocktelera de cristal se echa dos cucharadas de curaçao, una cucharada de marrasquino, una cucharada de coñac, ocho gotas de bitter, cuatro cucharadas de hielo; se bate y se sirve en vasos pequeños de cocktail con una paja.

GIOCONDA-COCKTAIL

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Proporción para una persona: En una cocktelera o vaso se echa una cucharada de vermouth Torino, una cucharada de curaçao, una cucharada de kummel, una cucharada de jarabe de goma, dos cucharadas de hielo picado, una rodaja de naranja jugosa; se bate un poco y se pasa a vaso o vasos de cocktail. Sírvase con pajas.

FORNARINA-COCKTAIL

Proporción para una persona: En la cocktelera se echa una cucharada de jarabe de horchata, una cucharada de kirsch, una cucharada de curaçao, una cucharada de grosella roja fresca en cada cocktail, una cucharada de hielo raspado, cucharada y media de agua de Seltz; se bate un poco y se pasa a la copa o vaso de cocktail. Sírvase con una paja.

MARTINI-COCKTAIL
(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Cuatro cucharadas de gin, cuatro cucharadas de vermouth Torino, una cucharada de hielo picado, cinco gotas de angostura bitter; se agita y se pasa en copa de cocktail.

NOYEAU ET GIN-COCKTAIL
(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Se pone una mezcla de: Media copa de las que se bebe el Jerez, de Noyo (Noyau); media copa de gin, cinco gotas de kirsch y de bitter, una cucharada de hielo picado. Se remueve y se pasa a un vaso de cocktail, guarneciéndose con una cereza y un poco de corteza de limón.

LOVESREVIVER-COCKTAIL
(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Se mezcla: Una yema de huevo bien fresca, media copa de coñac viejo, media copa de marrasquino, media copa de kirsch. Se pasa a una copa o vaso de cocktail, removiéndole con una cuchara el último momento.

BRANDY-TWIST-COCKTAIL

Dentro de una copa de las que se bebe el vino de Burdeos: El jugo de medio limón, una cucharada de las de café, de jarabe de grosella; una copa de las de Jerez, de coñac; una cucharada de hielo picado, una rodaja fina de limón. Remover la mezcla, y se pasa en copa o copas de cocktail. Servir con pajas.

FLASH OF LINGHTNINH (RELAMPAGO COCKTAIL)

En una copa de las que se acostumbra beber gaseosa o soda, se mezclan los siguientes ingredientes: Una copa de las que se bebe el Jerez, de coñac; el jugo de medio limón, un poquito de

pimienta cayena, media cucharada de jarabe de grosella, dos cucharaditas de hielo picado. Se pasa y se sirve en copa que se suele beber el vino de Burdeos.

ALPINO COCKTAIL
(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Se mezclan los siguientes ingredientes: Una copita de licor, de curaçao; una copita de las de licor, de coñac; una cucharada de jarabe de frambuesa, dos cucharadas de hielo picado. Se pasa a una copa de cocktail, y servir con pajas.

RITA SCHAQUETTO-COCKTAIL
(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Pónganse dos cucharadas de hielo picado, y añadir: Una copita de Benedictine, media copa de kirsch, media copa de coñac, media copa de curaçao, cuatro gotas de jarabe de goma, una escalopita de piña de América, fresca. Se pasa a una copa de cocktail.

VITEL JEREZ-COCKTAIL

Proporciones para un cocktail: Media copa de vino Jerez, seco; doce gotas de ginebra, media cucharada de azúcar en polvo, una cucharada de hielo picado. Remuévase bien, y pasarlo en una copa de cocktail. Llénese con agua de Seltz. Servir con pajitas.

VITEL ERITAÑA-COCKTAIL

Proporciones para una persona: Media copa de Montilla, media copa de curaçao, seis gotas de angostura, el jugo de medio limón, seis gotas de vermouth Torino, una cucharada de hielo picado. Se mueve con un cuchara y se pasa a una copa de cocktail. Completar la copa con un poco de agua de Seltz (sifón). Servir con pajas.

VITEL SEVILLANA-COCKTAIL

Proporciones para un cocktail: Media copa de vino de Jerez, media cucharada de azúcar, el jugo de media naranja dulce, una cucharada de hielo picado. Se mueve con una cuchara y se pasa a una copa de cocktail, llenando ésta con Seltz o soda, y una paja en cada copa.

BYRRH O RADIUM-COCKTAIL

Proporciones para una persona: Medio vaso de aperitivo byrrh o radium, cuatro gotas de angostura, una cucharada de hielo, una cucharada de jarabe de horchata. Se pasa a una copa de cocktail; termínese de llenar con agua de Seltz, y una paja.

VITEL EASO-COCKTAIL

Proporciones para una persona: Medio vaso de sidra, dos cucharadas de vino blanco, el jugo de medio limón, una cucharada de hielo picado, dos gotas de angostura. Remuévase bien y se pasa a una copa de cocktail. Termínese de llenar con agua de Seltz (sifón).

VITEL VIZCAYA-COCKTAIL

Proporciones para una persona: Medio vaso de sidra, medio vaso de vino blanco, dos gotas de anís del Mono, media copa de vermouth, medio azucarillo, media cucharada de hielo picado. Remuévase bien y terminar de llenar la copa con agua de Seltz (sifón).

VITEL CONDAL-COCKTAIL

Proporciones para una persona: Medio vaso de sidra, una copa de ron, dos gotas de anís, una cucharada de hielo picado, una gota de esencia de vainilla. Se pasa a una copa alta, añadiendo agua de Seltz (sifón).

VITEL MANZANILLA-COCKTAIL

Proporciones para una persona: Medio vaso de manzanilla, media copa de coñac, media cucharada de hielo picado, una cucharada de jarabe de limón. Remuévase y sírvase en copas pequeñas.

VITEL ANDALUZ-COCKTAIL

Proporciones para una persona: Medio vaso de manzanilla, cuatro hojas de rosas frescas, media copa de coñac, una cucharada de hielo picado, el jugo de medio limón. Póngase colocado dentro de un vaso grande, y servido en copa o copas pequeñas.

VITEL MONTILLA-COCKTAIL

Proporciones para una persona: Iguales cantidades que en la receta «Vitel Manzanilla», cambiando el vino manzanilla por el Montilla.

VITEL CUBANO-COCKTAIL

Proporciones para una persona: Medio vaso de manzanilla, media copita de licor de caña blanca, diez gotas de kirsch, dos cucharadas de hielo picado, media cucharada de azúcar en polvo. Se pone pasado por colador a copa de cocktail; llénese con agua de Seltz (sifón), y sírvase con pajita.

VITEL BARONESA-COCKTAIL

Proporciones para una persona: Media copa de vino de Borgoña, media copita de chartreuse, seis gotas de kummel, seis gotas de angostura, el jugo de media naranja, una cucharada de hielo picado, unas grosellas frescas en cada cocktail. Se remueve y se traspasa a la copa cocktail, y añadir un poco de agua de Seltz (sifón).

VITEL DIABLON-COCKTAIL

Proporciones para una persona: Medio vaso de Montilla, media copita de coñac, media copita de whisky, seis gotas de angostura, cinco gotas de pipers, dos cucharadas de hielo, el jugo de media naranja, un poquito de nuez moscada. Se remueve con una cuchara, y se pasa a una copa de cocktail, con paja.

VITEL IDEAL-ROOM-COCKTAIL

Proporciones para una persona: Medio vaso de byrrh, cuatro gotas de angostura, un cuarto de copita de kirsch, seis gotas de chartreuse, una cucharada de hielo picado. Se remueve con una cuchara y se pasa a una copa de cocktail; terminarla de llenar con un poco de agua de Seltz (sifón).

VITEL NILSON-COCKTAIL

Proporciones para una persona: Una copita de byrrh, una copita de absenta, cuatro gotas de ginebra, media cucharada de azúcar, medio limón exprimido. Sírvase en copa alta, añadiendo un poco de agua de Seltz (sifón).

VITEL CODORNIU-COCKTAIL

Proporciones para una persona: Medio vaso de Codorniu (champán), dos gotas de pipermint, una cucharada de hielo picado, medio azucarillo. Servirlo en copa de champán, añadiendo un poquito de agua de Seltz (sifón).

VITEL MEDOC-COCKTAIL

Proporciones para una persona: Medio vaso de vino Madera, media copa de coñac, dos gotas de angostura, media cucharada de azúcar, una cucharada de hielo picado, un poco de zumo de limón. Sírvase en copa alta, añadiendo un poco de agua de Seltz, y servirlo con una pajita.

VITEL PONTE-CANET-COCKTAIL

Proporciones para una persona: Medio vaso de vino Ponte Canet, cuatro gotas de marrasquino, seis gotas de coñac, dos gotas de angostura, una cucharada de hielo picado. Se pasa a una copa alta de cristal, y añadir un poco de agua de Seltz (sifón).

VITEL RISCAL-COCKTAIL

Proporciones para una persona: Medio vaso de vino Rioja o Riscal, media cucharada de azúcar, cuatro gotas de marrasquino, una cucharada de hielo, un poco de jugo de limón. Se prepara en una copa alta, y añadir agua de Seltz; servirlo con una paja.

CURAÇAO-COCKTAIL

Proporciones para una persona: En un vaso algo grande se pondrá lo siguiente: Media copa de las que se bebe el Burdeos, de curaçao; media copa de coñac, una cucharada de hielo picado; unas gotas de angostura bitter. Se remueve bien y se pasa a una copa de cocktail; servir con paja.

KUMMEL-COCKTAIL

Proporciones para una persona: En un vaso algo grande se pondrá lo siguiente: Media copa de las que se bebe el Burdeos, de kummel; una cucharada de hielo picado, media cucharada de angostura. Se remueve bien y se pasa a una copa de cocktail. Sírvase en paja.

MARRASQUINO-COCKTAIL

Proporciones para una persona. En un gran vaso de cristal, mezclar lo siguiente: Media copita de marrasquino de Zara, un cuarto de copa de coñac, una cucharada de hielo picado, ocho gotas de angostura biters. Se remueve bien y se pasa a una copa de cocktail. Sírvase con pajita.

JERSEY-COCKTAIL (otro)

Proporciones para una persona. En un gran vaso de cristal se mezclará lo siguiente: Una cucharada de las de café, de azúcar; algunas gotas de angostura biters, llenar la copa de cocktail, de sidra. Se mueve y se añade un trozo delgadísimo de corteza de limón y un trozo de hielo dentro.

MAGNOLIA-COCKTAIL

Proporciones para una persona. En una cocktelera se mezcla lo siguiente: Una cucharada de hielo picado, una yema de huevo, una copita de coñac, una cucharada de marrasquino, media cucharada azúcar en polvo. Póngase en copa de cocktail, y termínese de llenar con champán. Remuévase un poco con una cuchara.

HAVRAIS BITTER-COCKTAIL

Proporciones para una persona. En una cocktelera se mezclan los siguientes ingredientes: Una copita de coñac, una copita de bitter, un terrón de azúcar. Remuévase y póngase en una copa de cocktail; añadir agua de Seltz, y sírvase con una paja.

BRANDY SLING-COCKTAIL

Proporciones para una persona. En una cocktelera se ponen los siguientes ingredientes: Cucharada y media de hielo picado, una cucharada de azúcar en polvo, el jugo de un limón, una copa de las que se bebe el vino de Madera, de coñac. Se remueve con una cuchara y se traspasa a una copa alta de cocktails; llénese con agua de Seltz. Sírvase con una paja.

BRANDY SMACH-COCKTAIL

Proporciones para una persona. En una copa mediana de cocktails, se pone: Una cucharadita pequeña de azúcar en pol-

vo, una cucharada de agua filtrada, una cucharada de cherry (Jerez), una cucharada de coñac, una cucharada de hielo picado, una o dos hojas de menta fresca, una rodaja de naranja, alguna fruta del tiempo en trocitos. Sírvase con una pajita.

SANTA CRUZ-COCKTAIL

Proporciones para una persona. En una copa mediana de cocktail se pone lo siguiente: Una cucharada de hielo picado, media copa de curaçao, media copa de Noyo (Noyau), media cucharada de azúcar en polvo. Terminar de llenar la copa con la mitad de agua filtrada y la otra mitad con ron, y dentro de la copa se pone una finísima rodaja de limón, y sírvase con una paja.

SHERRY SANGAREE-COCKTAIL

Proporciones para una persona. En una copa mediana de cocktail se pone lo siguiente: Una buena cucharada de hielo picado, dos copitas de Noyau, dos copitas de curaçao, una cucharadita de azúcar en polvo, un poquito de nuez moscada. Terminar de llenar la copa con Sherry (Jerez); remuévase con una cuchara.

LADIES BLUSH-COCKTAIL

Proporciones para una persona. En una copa de cocktail se pone lo siguiente: Una cucharada de hielo picado, una copita de licor anisette, una copita de curaçao. Llenar la copa con absenta blanca y agua. (Hiélese fuertemente al poder ser.)

GIND-AND-MOLASSES-COCKTAIL

Proporciones para una persona. En una copa se pone: Una cucharada de las de café, de goma; una cucharada de melaza.

Se echa sin llenar la copa, a fin de que el cliente pueda echar o añadir agua.

SAM WARD-COCKTAIL

Proporciones para una persona. En una copa de cocktail se le echa lo siguiente: Una cucharada de hielo, una buena cantidad de chartreuse amarillo, una buena rodaja de limón, dos cerezas en aguardiente, una cucharada pequeña de menta (licor). Sírvase con una paja.

MODERNISTA-COCKTAIL

Proporciones para una persona. En una copita de cocktail se mezclará: Una copita de chartreuse verde, una cucharada pequeña de coñac, una cucharada pequeña de Marie Brizard (anisette), cuatro gotas de angostura bitter, una cucharada de hielo. Terminar de llenar la copa con Jerez. Servir con paja.

PORTO WINE-COCKTAIL

Proporciones para una persona. En una copa de cocktail se pone lo siguiente: Una buena cucharada de hielo, una cucharada de jarabe de azúcar, una parte de la corteza de limón, una copa de coñac. Remuévase y llénese con vino Porto. Servir.

VICTORIA-COCKTAIL

Proporciones para una persona. En una copa alta se ponen los siguientes ingredientes: Dos cucharadas de hielo picado, una cucharada de jarabe de goma, media cucharada de ron Jamaica (Negrita), seis gotas de crema de menta (licor), una hoja de menta fresca, una rodaja de naranja jugosa. Remuévase y sírvase con una paja.

BOSTON FLIP-COCKTAIL

Proporciones para una persona. Póngase lo siguiente en una copa de cocktail: Dos yemas de huevo bien frescas, batidas; una cucharada de azúcar en polvo, hasta llenar la copa de Rye-

Whisky; un poquito de nuez moscada, una pequeña cucharada de hielo. Servirlo con una paja.

NOTA.—Este cocktail resulta todavía más exquisito al servir que se haya helado o frapado de antemano.

WHISKEY FIX-COCKTAIL

Proporciones para una persona. En una copa mediana se ponen: Dos cucharadas de hielo picado, el jugo de un limón, una cucharada de azúcar en polvo, una copita de Scotch-Whiskey, una copa de jarabe de piña de América. Remuévase, y poner una escalopa o pedacito de piña de América, o cualquier fruta del tiempo. Servir con una paja.

BOMBAY-COCKTAIL (otro)

Proporciones para una persona. En una copa mediana alta se ponen los siguientes ingredientes: Una cucharada de hielo picado, cuatro gotas de angostura bitter, una pequeña copa de curaçao, una cucharada pequeña de jarabe, una copita de coñac, el zumo de medio limón. Remuévase un poco y sírvase con una paja.

DUK NIZA-COCKTAIL

Proporciones para una persona. En una copa alta de cocktail se ponen los siguientes ingredientes: Una copita de kummel, una copita de marrasquino, tres gotas de bitter, media cucharada de bitters, seis gotas de crema de menta, una cucharada de hielo picado, el jugo de media naranja. Llénese con un poco de agua de Seltz o soda water. Sírvase con paja.

PEACH FIZZ-COCKTAIL (*americano*)

En una cocktelera y con tres trozos de hielo, se echará (1): El jugo de medio limón, una cucharada de azúcar, el jugo de

(1) Este cocktail, *Partagás, Bajo Hondo y Cacheuta*, son del célebre Barman chileno don Leovigildo Morales.

dos duraznos, una copa de old-tom-gin. Bien batido para que forme cuerpo, colarlo al servirlo y agregarle soda.

PARTAGAS-COCKTAIL (*americano*)

Este cocktail se hizo en honor a la casa de cigarros de este nombre, establecida en La Habana.

Seco.—En un vaso grande de los de refresco se ponen cuatro pedazos de hielo y se echa: Tres cuartas partes, de una copa de las de Oporto, de vermouth francés; una cuarta parte, de una copa de las de Oporto, de whisky escocés; una cuarta parte, de una copa de las de Oporto, de ron Bacardy u otro mejor; ocho gotas de marrasquino de Zara. Bien revuelto, sírvase en copa de color.

Dulce.—Cambiar el vermouth francés por Martini-Rossi y agregarle unas gotas de jarabe de goma.

BAJO HONDO-COCKTAIL (*americano*)

En un vaso, y con un trozo de hielo, se echa: La mitad de una copa de vermouth Cinzano, la mitad de una copa de Dubonet, diez gotas de licor Cherry Brandy. Sírvase en copa de pie con una guinda.

CACHEUTA-COCKTAIL (*americano*)

En un vaso grande, con tres trozos de hielo, se echa: Media copa de vermouth Noelly Prat, media copa de Gordon Dry Gin, ocho gotas de Cherry Brandy, cinco gotas de Benedictine, seis gotas de Bitter Orange. Servido en vasito forma de barril con un pedacito de manzana.

RADIUM-COCKTAIL (*español*)

Según la siguiente fórmula: Aperitivo Radium, una copa llena (de las de Jerez); agua, media copa (de las de Jerez); aperitivo Radium (1), una copa llena (de las de café); bitter, de seis a doce

gotas; curaçao, media cucharada de las corrientes. Se mezcla todo en una cocktelera, se agita bien y se le añade hielo a discreción.

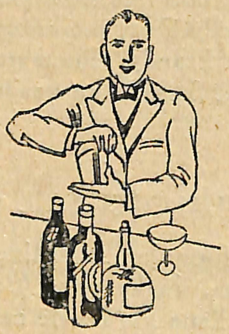
MENTA DE BENGALI COCKTAIL

Dicha receta de cocktail, el que suscribe la ha extractado de la lectura de una novela japonesa, que su asunto era más que nada erótico. Por consiguiente, publico esta receta por mera curiosidad, pues esta clase de cocktail, afortunadamente no puede aclimatarse ni a este clima ni menos a nuestras costumbres, no tratándose de una de estas personas de paladar estragado, etc.

Su composición es a base de Sake, aguardiente de arroz, muy famoso en todo el Japón, siendo en estos países el Sake más popular que aquí lo es nuestro Anís del Mono o el Ojén; también interviene champán, hielo raspado, nuez moscada y jengibre en polvo, dos especias excitantes en alto grado.

De una vez, dentro de la cocktelera, se pone una cucharada sopera de hielo raspado, una chispa de nuez moscada y de jengibre en polvo, una copa de las de licor Sake, por último se le mezcla una copa de champán frío.

Se agita el conjunto con viveza, y se vierte en un vaso fino alto de cocktails; servir una paja de refrescos. Sírvase inmediatamente.



Parte de cocina o comestibles del bar

Todo dueño de bar, o compositor barman, práctico en su cometido, estará bien al corriente para las horas del vermouth especialmente; en tener más o menos clases de pequeñas preparaciones comestibles, para tomar con los vermouths, o con los vinos especiales, para tomar bocadillos.

En los grandes bares, y encima del mostrador, suelen tener preparadas una serie de cositas, unas en conserva, y otras preparadas; muchas de éstas preparaciones las suelen colocar en fuentes pequeñas de *terra cotta* o porcelana, con una cuchara encima, para que el cliente escoja a su gusto lo que quiera; entonces el camarero o barman del mostrador, le sirve la pequeña ración en un pequeño plato de cristal o de porcelana, dándole un palillo encima, que el cliente lo hace servir a modo de un tenedor.

Estas preparaciones se basan generalmente con conservas de almejas, anchoas en filetes conservadas en aceite, sardinas, quisquillas saladillas, gambas, percebes, mejillones guisados a la marinera y servidos en frío (a estos mejillones se les separa la cáscara vacía), langostinos y cangrejos cocidos, langostinos pequeñitos, atún en aceite, calamares estofados o escabechados, cortados en tiras, guisados también a la marinera y servido todo frío; para servir raciones en los platitos, el tema, como se desprende, es interminable, todo depende de la importancia del establecimiento, su clientela, población, etcétera. para tener preparado encima del mostrador más o menos cosas a horas determinadas, para complacer los gustos de la clientela.

Los boquerones y pescadillas fritas de Málaga también hacen un gran papel en los bares, pescados más o menos finos en escabeche de latas, anchoas de diferentes clases, embuchados, jamón serrano o de Tabugo, jamón en dulce, fiambres de diferentes clases de larga conservación, legumbres en conserva, sazonadas a igual modo que ensaladas corrientes; de estas legumbres las que más se prestan son pequeñas alcachofas, puntas de espárragos, judías verdes, pimientos asados, col roja lombarda cortada a tiras finas, cocida un poco con agua y sal y sazonada con aceite, vinagre, sal, perejil picado, ensa-

lada de patatas con mahonesa, que son las patatas cocidas con piel y luego de haberlas cortado con hojas finísimas, se sazonan de perejil picado, sal, pimienta, aceite y vinagre, se remueven bien y se le mezcla un poco de salsa mahonesa. Colóquese en una de las fuentes que hemos mencionado en un principio, se alisa, se cubre con una ligera capa de mahonesa y adórnese por encima con tiras o detalles caprichosos de pimiento morrón, pepinillo, alcaparras o detallitos de huevo duro, preparándose la cantidad que más o menos creen que despacharán; si queda para el otro día, se conserva en el Frigidaire, volviéndose a remontar de nuevo.

La ensalada semi rusa también tiene muchos adeptos en los bares. Su preparación es igual a la ensaladilla de patatas: se diferencia en que se le mezclan más clases de legumbres cocidas y cortadas por igual; puede mezclárseles remolacha en regular cantidad, asada, pues hace que la ensalada la pinte de color sonrosado, zanahorias, nabos, judías verdes, guisantes, un poco más fuerte de sazonamiento, mezclándole mostaza francesa, alcaparras, un poco de salsa de anchoas, mahonesa, etc.

En los bares también hay quien pide un huevo duro sin mondar, patatas fritas a la inglesa, chips, un poco de queso Manchego, Bola, Gruyère, Chester o de otra clase, almejas frescas, ostras frescas o escabechadas, calamares fritos a la romana, que son cortados en arandelas, sazonados de sal, pasados por harina y huevo batido y fritos bien crocantes con aceite; pescado frito de una o varias clases, cortado a trozos pequeñitos y pasados por harina y fritos; bacalao frito o al horno, frío; soldaditos de Pavía, sardinas fritas en casaca, bacalao crudo desmenuzado, mojama, salmón ahumado, arenques, etc., etc.

A base de carnes, y en frío, empezando por albondiguillas, una o dos por ración, en forma pequeña; bocadillos de jamón, foie-gras, ternera, rosbif, salomillo, lomo de cerdo asado, butifarrón, embuchados de diferentes clases, cecina, chorizo, longaniza y toda clase de fiambres, empezando por la lengua a la Escarlata, carne de Hamburgo y terminando con la galantina de pavo trufado.

Con el tema tapitas, lenguaje o jerga de los bares, es un pretexto para beber vinos al copeo; la tapadera consiste en servir un poquito de jamón crudo, ternera asada, una almondiguilla, es decir, una mínima cantidad de comestibles, un pedacito de pan; el comestible se sirve en un pequeño platito, y el pan en un pequeño cestito de mimbre, una servilleta de papel y el vino que pidan, este es el mejor modo de servir tapitas que tienen en las mejores botillerías y bares sevillanos, para tomar el vino, que, generalmente, redunda en tener que pedir más copas, gracias a la excitación de haber comido un poco.

BANDERILLAS
(25 composiciones)

He ahí unos bocadillos que la jerga o vocabulario de las tabernas o bares, ha bautizado y popularizado con el nombre o artefacto taurómaco, como son las banderillas. Estos bocadillos no son otra cosa, que en un palillo (mondadientes) se le ensartan cosas de comer a base de embutidos, pescados y aceitunas rellenas, combinando géneros, sin que falte una aceituna rellena en

medio, estas composiciones son las banderillas. Como encima del mostrador de un bar, y en la hora de los vermouths, suele haber compuestas de varias clases, en más o en menos cantidad, el cliente mismo o el camarero, suele coger el palillo (banderilla) que más le apetezca, para tomar con el vermouth o con el vino de Jerez, Manzanilla o vino de Montilla, vinos blancos, tintos, o cerveza, etc.

Daremos una idea amplia de lo mucho que puede hacerse en esta clase de bocadillos, a base de ensartado con un palillo, por ejemplo.

1.—Un filete de anchoa, que se enrolla en una aceituna rellena y se ensarta todo con un palillo, en que sujete bien la anchoa y la aceituna.

2. Un filetito de arenque, salado o ahumado, limpio y sazonado, se enrolla con una aceituna rellena y se ensarta con un palillo.

3.—Dos delgadísimos pedacitos de buena mojama, y entre los pedacitos de pescado se coloca una aceituna rellena; se ensarta bien con un palillo (que es una ración por cada palillo en todos) y queda listo.

4.—Media sardina frita cortada a través, una aceituna, un poquito de pimiento morrón de conserva, y se ensartan las tres cosas con un palillo.

5.—En un palillo se ensarta primero una pequeña quisquilla, luego le sigue una aceituna en que hemos enrollado un filete de anchoa en forma de anillado de la aceituna.

6.—Una aceituna rellena, en la que se le pone un anillado de pimiento morrón de conserva. En el palillo se ensarta primero una almeja, luego la aceituna con el pimiento.

7.—Dos pedacitos muy delgados de mojama remojada, una aceituna rellenas y dos alcaparrones en vinagre.

8.—En el palillo se le ensarta primero una quisquilla, luego un pequeño pedacito de mojama remojada y una aceituna rellena.

9.—Un palillo en que se le ensarta primero un filete de anchoa enrollado, un pedacito de huevo duro y una aceituna rellena.

10.—En un palillo se le ensarta, primero, una rodaja de pepinillo en vinagre; segundo, un pedacito muy diminuto de bacalao frito, y tercero, una aceituna rellena.

11.—En un palillo se le ensarta un mejillón cocido a un punto de saladillo, un alcaparrón y una aceituna anillada con un poco de pimiento morrón de conserva.

12.—Una tirita de calamar escabechado de lata, se le enrolla un filete de anchoa. Se ensarta primero una aceituna rellena, luego el calamar y la anchoa.

13.—Una lonja pequeñita y delgadísima de salmón ahumado, un poco de huevo duro y una aceituna rellena.

14.—Un pedacito delgadísimo de carne o patitas de langosta mondadas, anilladas con una tira de pimiento morrón, más una aceituna rellena.

15.—Un caracol sin cáscara, que haya sido guisado antes, envuelto con una tira delgadísima de pepinillo en vinagre; una vez ensartado con el palillo, se termina con una aceitunilla rellena.

16.—Un dadito de queso de bola o Gruyère, Chester u otro, una aceituna rellena y una rodajita muy delgada de butifarra blanca o negra cocida.

17.—Se ensartan dos rodajitas de chorizo, poniendo una aceituna rellena en medio.

18.—Una rodaja de morcilla negra cocida cortada muy delgada. Esta rodaja se corta en dos pedazos, se ensartan poniendo en medio una aceituna rellena, y un dadito de pimiento morrón.

19.—Una diminuta rodaja de longaniza, una de jamón crudo y al ensartarse con el palillo se coloca una aceituna rellena en medio.

20.—Un dadito de jamón cocido, un trocito de coliflor en vinagre y una aceituna rellena; en medio se coloca la coliflor.

21.—Dos rodajitas de butifarra catalana, colocando una aceituna rellena en medio.

22.—Una hojita de lengua a la escarlata, una aceituna rellena y un pedacito muy pequeño de huevo duro.

23.—Un dadito de pastel de foie-gras, una aceituna y un cuadrito de pimiento morrón.

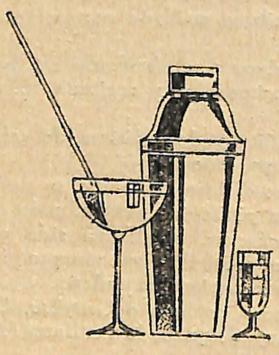
24.—Una lonjita fina de mortadela, una aceituna rellena y una rodajita de embutido.

25.—Rodaja fina de cecina, aceituna rellena, una alcaparra y un cuadrito de pimiento morrón. Ensartado alternado.

Así, pues, por este estilo, y, según los géneros de que se disponga, pueden combinarse infinitas cosas, ya que todas son admitidas; la característica de estas composiciones, es que el compuesto sea en cantidad muy pequeña: se trata de simples bocadillos.

*
* *

En los bares, empezando por aceitunas rellenas, aliñadas a la andaluza, aceitunas negras, sevillanas, pepinillos, alcaparras, Pickles ingleses, pájaros fritos, caracoles guisados a la andaluza o a la madrileña, también se suelen tener croquetas pequeñas fritas, todo servido en frío, y demás cosas, que haría este tema interminable, creyendo, desde luego, que con lo expuesto queda más que suficiente para tenr un perfecto estudio de este tema.



Observaciones de escritores

referentes a las costumbres nuevas, *Five o'clok Cocktail* o la hora del cocktail, borrachera elegante, etc., etc.

El *five o'clock tea* pasó a la historia... Y, sin embargo, aquel té de las cinco que duraba hasta las siete, y en cuyo aroma flotaban con el vaho de la infusión inofensiva, tantas maledicencias mortales, era en la vida social una tradición y un rito... Ya no es sino un recuerdo conservado únicamente en las viejas comedias... Y hoy, de cinco a siete, es la hora del *cocktail*...

El *cocktail* nació en América del Norte, y es hijo del vicio y de la fantasía: una tarde, un borracho acostumbrado a beber, en horas sucesivas, ginebra, *whisky*, coñac, ajenjo, *kirsch* y *vermouth*, tuvo la ocurrencia de mezclar todos estos licores en el mismo vaso en que un alma caritativa había exprimido el zumo de un limón, con la esperanza de redimir al alcoholizado, aficionándole a los refrescos... En el vaso, rodeado de hielo, se reunieron el *whisky*, la ginebra, el coñac, el ajenjo, el *kirsch* y el limón, y todo ello, agitado y revuelto, produjo el primer *cocktail*...

Pero esto no ocurrió ayer, como cree la mayoría de la gente, sino hace muchos años. Allá por 1870 se beían ya *cocktails* en los Estados Unidos, y en esa fecha se publicó el primer *Manual* de recetas para obtener bebidas compuestas, manual en el que se anunció, como novedad, la fabricación del hielo artificial; fabricación merced a la cual desaparecían las dificultades que hasta entonces habían existido para disponer de nieve en todo tiempo, sobre todo en los estados del Sur.

El *cocktail* sólo llegó a Europa después de la Exposición Universal del ochenta y nueve, cuando abrieron sus puertas, en París, los primeros *bars* angloamericanos. La literatura se apoderó inmediatamente de este «fondo» nuevo, y los cuentistas contemporáneos de Alphonse Allais situaron a sus personajes entre las mesas de la taberna trasatlántica y les hicieron olvidar penas o exaltar alegrías con ayuda del *sherry-cobbler*, del *mint-julep*, del

pick-me-up, del *prairie-oyster* y de otras bárbaras mixturas en las que se cifraba la quinta esencia de la elegancia. Muchas personas que nunca hubieran pensado en absorber un *pick-me-up*, decidieron probar el veneno sugestionadas por una narración de Allais, de igual modo que veinte años después muchos infelices cayeron en los abismos del opio, de la morfina y de la cocaína, leyendo a los novelistas de los paraísos artificiales...

Así pudieron los primeros *bars* americanos de la Estrella y de la Magdalena crearse una clientela de borrachos sinceros y de *snobs*, y el «Calisaya» y el «Eureka», los dos establecimientos célebres en los últimos años del siglo pasado, se disputaron la parroquia trashumante de extranjeros y el contado centenar de parisienses iniciados en los misterios complejos del *shaker*...

***

Pero el *bar* ha conquistado el mundo en este nuevo siglo del tercer sexo, de la negrada y del *jaz*... El *bar* no es ya tan sólo el más concurrido de los establecimientos públicos; es también una institución en la vida privada... Un hotel que no tiene *bar* es como un hotel que no tiene baño, y no hay casa particular, bien puesta, que no cuente con su *bar* doméstico, instalado en un ángulo del salón, o con su *bar* portátil, dispuesto a pasar de las habitaciones del señor a las de la señora, conforme a los principios del feminismo conquistador de la igualdad de derechos y de defectos...

Así es como en las salas y en los salones el *five o'clock tea* ha sido substituído por el *five o'clock cocktail*... Las damas de cabeza rapada y falda por encima de la rodilla, no ofrecen ya a sus amigas te de Rusia o té de China: les ofrecen un «Lucifer» o un «Rayo»... ¿Conocen ustedes la fórmula del «Lucifer»?... Es muy sencilla: *mézclese una copa de elixir de chartreuse (sin azúcar) con tres copas de curaçao rojo y dos copas de Ginebra. Agítese la mezcla en el shaker, entre hielo partido, y sírvase en vasos humedecidos con bitter de naranja.*

¡Nada más!

También la fórmula del Cocktail «Rayo» es elemental. En la cocktelera se pone media copa de chartreuse (sin azúcar), media copa de triple-sec, y dos copas de Ginebra, una cucharada de hielo. Agítese la mezcla. Sírvase en vasos humedecidos con bitter de naranja.

Para las señoras que necesitan sobrealimentarse, ha sido inventada la «Bossom Caresser», o *Caricia Interior*, que se obtiene *mezclando en el shaker, o cocktelera, y entre hielo, una copa de vino de madera, una copa de coñac, una copa de curaçao, una copa de jarabe de granadina y tres yemas de huevo.*

Y con las claras de esas yemas empleadas en la confección del Bossom Caresser» se combina una excelente «Rattlesnake», o *Serpiente de Cascabel, añadiendo una copa de zumo de limón bien azucarado, cuatro copas bien medidas de rye-whisky y media copa de ajenjo. El todo se filtra por un colador fino y se sirve «frappé»*...

Sumen ustedes a estas fórmulas las cincuenta más que existen para otros tantos *cocktails* de Ginebra, las quince de *cocktails* de ron, las doce de *cocktails* de coñac, las diez y ocho de *cocktails* de *whisky*, las treinta y cuatro de *cocktails* variados, y podrán formarse idea del repertorio oficial de un *bar* de salón, repertorio al que cada una de las amigas de la señora puede añadir las fórmulas de creación personal más recomendadas por la experiencia.

El *five o'clock cocktail* tiene de bueno que a la segunda ronda de «lucifers» o de «rayos» ninguna dama conserva ya discernimiento suficiente para manejar con provecho las armas de la maledicencia, y aun menos las flechas de la ironía... A la segunda ronda de «lucifers» o de «rayos», nadie sabe ya fingir ni mentir, y caen las caretas, y más de una gran señora deja al descubierto la verdulera que lleva dentro...

Pero el *five o'clock cocktail* tiene de malo que impone a las mujeres del *buen mundo* la borrachera elegante obligatoria... Y en tanto que el señor se templa ante el alto mostrador del *Bar de l'Opera* o del *Jockey*, la señora se incendia en su propia casa, en la casa de una amiga o en el club femenino dotado de más hábil *barman*... De tal modo, a la hora de la cena, los esposos tienen que hacer grandes esfuerzos para conservar el equilibrio y una apariencia de dignidad ante sus hijos, si los tienen, y ante sus criados... ¡Y no quieran ustedes pensar lo que será la futura generación nacida de estas uniones a base de *cocktail!*...

Hemos padecido el *black-bottom*, el *shimmy* y el *chárleston;* hemos padecido el *jazz-band* y el canto de la sierra; hemos padecido la invasión negra y la tiranía de Josefina Baker; hemos padecido la guerra y diez y nueve epidemias de grippe... Y, sin embargo, sobrevivimos... Pero si el *five o'clock cocktail* prospera y adquiere definitivo arraigo en las costumbres femeninas, la humanidad, dentro de veinte años, no será sino el desecho abandonado a la locura y al crimen por la terrible ley de herencia...

Max Blay

En los bares parisinos no han querido ser menos en extravagancias de cocina, que también se ha comunicado en el arte del «Barman», que han lanzado dos nuevas bebidas, o, mejor dicho, dos nuevas mezclas detonantes, que llevan los nombres: el «tango-cocktail» y la «machicha-cocktail».

Los alegres concurrentes a estos modernos establecimientos suelen salir bailando los pasos más extraordinarios y difíciles, porque el «bar», por elegante y lujoso que sea, siempre resultará una taberna donde la gente se emborracha concienzudamente. Es posible que las nuevas mezclas obren el milagro de enseñar a los «concurdáneos» los «costes», «sentadas» y «me-

dias-lunas» del tango, o las filigranas de la «machicha brasilera»... Yo lo único que sé es que el que se meta entre pecho y espalda un «tango-cocktail» y un «cocktail-machicha», sale a la calle bailando de coronilla.

La receta del «tango-cocktail» no es muy complicada. Introdúcense en el recipiente metálico seis pedacitos de hielo, dos gotas de curaçao, cuatro de jarabe de granadina, cinco de angostura, dos de «peadi bitter», cuatro de marrasquino, una cereza y un trocito de cáscara de mandarina, y se agita todo ello por espacio de unos minutos. Después, esta porquería se le sirve al consumidor, que se relame de gusto...

*
* *

El «cocktail-machicha» es más fuerte. Hay que prepararlo combinando sabiamente los licores de que se compone la mezcla por orden de colores... Este detalle asegura el «barman» que es importantísimo... Así, pues, se debe conservar la mezcla echando en un vaso: primero, el jarabe de granadina; después, unas gotas de «cassis», y a continuación un poco de anisete, curaçao, marrasquino, menta verde, menta blanca, Kummel, «Cherry-brandy», «Chartreuse» verde y kirsch«. Cada licor, al mezclarse con los anteriores, va dando una tonalidad diferente al líquido... Ignoro si, una vez ingerido, será provechoso... Lo que sí afirmo es que la preparación resulta muy divertida...

¡Ah! Y el «barman» garantiza la borrachera...

José Juan Cadenas

Limonadas, Naranjadas, Hidromieles, más Cocktails y Vinos compuestos, Néctares, Sodas, etc.

LIMONADA

Esta limonada sirve como base a la mayoría de limonadas que luego se transforman en las recetas generales de esta sección y naranjadas. De modo que expondremos la receta general para la composición de las dos cosas que justifican las dos palabras de nuestro titular.

Cantidades para una limonada fuerte:

Por medio litro de jugo de limón incorporar medio litro de jarabe de azúcar.

Póngase dentro de una garrafa con hielo y se mezcla bien.

Para servirse se reparten cantidades razonables en copas de beber limonadas, y en cada una se pone una pequeña parte de hielo picado y agua clarificada o Seltz, así como también puede emplearse la soda water. Por último, en cada copa se pone una o dos rodajas de limón, y pajas de refrescos.

LA NARANJADA

Para esta preparación se procederá de igual manera que en la limonada, solamente que calcular algo menos de azúcar; del resto, lo mismo.

LIMONADA SODA-NECTAR

Proporciones para una persona. El jugo de un limón en la copa, y se añade: Media cucharada de azúcar en polvo, dos pedazos de hielo bien clarificado, llenar el vaso o copa con agua de Seltz, mézclese bien, y añadir media cucharadita de las de café de bicarbonato de sosa. Agitarlo con una cuchara, y durante la efervescencia beberla.

NARANJADA SODA-NECTAR

Se procede en forma idéntica a la receta anterior, solamente que se cambia el limón y se reemplaza con jugo de naranja o mandarinas.

MANDARINA SODA SZARINITA

En una gran copa de beber limonadas se echa: el jugo de dos mandarinas jugosas, una cucharada algo grande de hielo raspado, una cucharada de azúcar en polvo, una cucharada de nata fresca, una gota de esencia de vainilla, llenar la copa con agua de Seltz o soda water, y, por último, echar media cucharadita de bicarbonato de sosa, agítese bien con una cuchara y beberlo en el acto.

SODA LEMONADE

(PREPÁRESE EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Una cucharada de las de sopa, de azúcar en polvo, cuatro pedacitos o cinco de hielo picado, llenar la copa o vaso con una botella de soda water Schwppes. Mezclarlo bien y sírvase.

SHERRY LEMONADE

(PREPÁRESE EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Una cucharada de azúcar disuelta con un poco de agua, añadir: Una copa de las de licor, de jugo de limón, una copa y media de las que se bebe el Madera, de Jerez, hasta la mitad con hielo picado, llenarlo con agua fresca, mézclese bien y guarnecido con alguna fruta del tiempo. Servir pajas de refrescos.

LEMON-SQUASH

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

El jugo de medio limón dulce. Añadir: Media cucharada de las que se toma la sopa, de azúcar en polvo, una buena cucharada de hielo clarificado y picado, llenar el vaso con agua Seltz. Mezclarlo bien y sírvase.

NARANJADA O MANDARINA SQUASH

Se procede idénticamente que en la receta anterior.

EGG LEMONADE

(PREPÁRESE EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Dentro del vaso o una ponchera, se bate un huevo fresco, con una cucharada de azúcar, el jugo de medio limón, luego una buena cantidad de hielo picado, agua fresca y un poco de nuez moscada rallada. Mezclarlo bien, y sírvase con paja.

EGG NARANJADA

Se procede de igual forma que en la receta anterior.

BISHOP LEMONADE

En una gran copa se echará: Una cucharada de azúcar en polvo, un poco de agua, una copa de las de licor, de jugo de limón, una copa de las que se bebe el Burdeos, de Médoc, una buena parte de hielo picado, llenar la copa o vaso con agua fresca.

CORDIAL LEMONADE

(PREPÁRESE EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

El jugo de medio limón, una copita de jarabe de azúcar, una buena parte de hielo picado, llénese con agua fresca filtrada. Mézclese bien, y se guarnece con algunas frutas del tiempo cortadas a pedacitos, y por último, echar por encima una copa de las de licor de cherry-cordial. Sírvase con grandes pajas.

(1 La palabra inglesa *Egg*, significa *huevo* en español.

MARRASQUINO NARANJADA
(PREPÁRESE EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Se procede de igual forma que en la receta anterior, solamente que en lugar del limón se cambia por naranjada, y luego marrasquino en lugar del licor cherry-cordial.

LIMONADA CON ANANAS

Es una limonada como la reseñada en un principio, que además se guarnece con un salpicón de piña de América, fresca o en conserva (que es el ananas).

NARANJADA CON FRAMBUESA

Se prepara una excelente naranjada bien fría, y en cada copa se guarnece con frambuesas frescas.

RHINE WINE LEMONADE
(PREPÁRESE EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Póngase una cucharada de azúcar en polvo; añadir: El jugo de medio limón, una buena cantidad de hielo picado, llenarlo de vino del Rhin. Mézclese bien, y puede guarnecerse con alguna fruta del tiempo. Sírvase pajas de refresco.

TOKAY LIMONADA

Se procede de igual forma que en la receta anterior, solamente cambiar el vino del Rhin por vino Tokay.

JEREZ-LIMONADA

Fijándose en la receta anterior, cambiar el vino por excelente Jerez o Málaga, Montilla, Manzanilla, etc., etc.

HORCHATA LIMONADA
(PREPÁRESE EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Media cucharada de las que se toma la sopa, de azúcar en polvo, una copa de las de licor, de jugo de limón, una copa y media de las que se bebe el vino Madera, de jarabe de horchata,

una buena cantidad de hielo picado, llénese con agua fresca filtrada, menéese con una cuchara. Se guarnece con alguna fruta fresca del tiempo y sírvase con grandes pajas.

HIDROMIEL DE FRUTAS

Es una bebida excelente y refrescante. Para fabricarla se toman cantidades iguales de miel, fresas, frambuesas, cerezas y moras; se deja todo en maceración durante dos días en un volumen doble de agua.

Luego se lleva el recipiente que contiene todo ello a un lugar caliente o cálido, después de haber echado en el líquido una miga de pan embebida de levadura de cerveza.

La fermentación es larga, pues dura dos meses. Una vez terminada, se puede beber el hidromiel de frutas, estando filtrado el líquido.

HIDROMIEL EXQUISITO

Se echan en una caldera 25 litros de agua y diez o doce kilogramos de miel, se deja que hierva todo durante un par de horas, espumando y reemplazando lentamente el agua a medida que se va evaporando.

Se deja enfriar y se vierte en un barril, donde fermenta durante unos quince días. Al terminar la fermentación, se filtra y se embotella.

A. B. SOL

DAMITAS ESTIVALES-COCKTAIL

Para uno. Prepárese en cocktelera, poniendo: Unos pedacitos de hielo, unas gotas de Curaçao, una copita de las de licor de anís del Mono, dulce; media copita de las de licor de Crema Moka, dos cucharaditas de las de café de jugo de limón, una cucharada sopera de jarabe natural. Agítese bien y sírvase en copa altita de cocktails, terminándose de llenar (menos unos dos centímetros de la superficie de la copa) con agua de Seltz, sifón frío, una rodajita fina de naranja, sin corteza; servir pajitas de refresco.

CARICIA INTERIOR-COCKTAIL

Para una persona.

Este refresco es para todas aquellas personas que necesitan sobrealimentarse; entonces se prepara la siguiente combinación:

En la cocktelera se mezclan las siguientes cosas: Una copita de vino de Madera, una copita de coñac, una copita de curaçao, tres yemas de huevo, una copita de jarabe de Granadina, una cucharada de hielo bien transparente triturado. Agítese bien la mezcla y se vierte en un vasito alto. Sírvase.

DELICIOSO FLIP-COCKTAIL

Para uno. Prepárese en cocktelera, poniendo: Una cucharada de hielo picado, una yema de huevo, una copita y media de las de licor de anís del Mono, dulce; una cucharadita de Curaçao, una copita y media de las de licor de vino de Madeira, una cucharada sopera de jarabe de goma o una cucharada pequeña de azúcar en polvo. Agítese bien y se sirve en copa de cocktail; póngase una cereza y una o dos pasas de Málaga.

CHAMPERELLE COCKTAIL

En un vaso grande con una buena cucharada de hielo raspado, adjúntese: Media copa de vino de Jerez, media copa de Whisky Canadien u otro, una pequeña cucharadita de jarabe de goma, cuatro gotas de Curaçao, cuatro gotas de Marrasquino. Muévase bien todo este líquido con la cocktelera y se vierte dentro un vasito alto de servir cocktail, con una guinda dentro, puesto este vasito en su plato y una pajita de refrescos.

ALPINO COCKTAIL

(PREPARARLO EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Se mezcla los siguientes ingredientes: Una copita de las de licor de Curaçao, una copita de las de licor de Cognac, una cucharada de jarabe de Frambuesa, dos cucharadas de hielo picado. Rumuévase bien y se pasa a una copa de cocktail y servir una paja de refrescos.

BRANDY CHAMPARELLE COCKTAIL

En un vaso grande con hielo raspado, adjúntese los siguientes componentes: Media copa de Cognac (que es el Brandy), media copa de Jerez, dos gotas de crema de Menta (Pippermint), dos gotas de Bitter Agostura. Muévase y sírvase como hemos dicho en el anterior cocktail.

LUCIFER-COCKTAIL
(PARA UN REFRESCO)

En una coktelera, se ponen los siguientes ingredientes: Una pequeña copita de las de licor de elixir de chartreuse sin azúcar; 2 copitas y media de Curaçao rojo; 1 copita de Ginebra, 1 copita de Anís del Mono seco, una buena cucharada de hielo triturado.

Agítese la mezcla bien, y sírvase en un vasito alto, con una rodaja de naranja.

COCKTAIL DOMENECH

Famoso cocktail, dedicado al autor de esta obra, compuesto por el célebre barman argentino don Pedro Morales, compositor cocktelero del «Plaza Hotel», en Buenos Aires (Argentina).

He ahí su composición: En un vaso con hielo picado: media copa de las de Oporto, de Vermouth Cinzano; un cuarto de copa de las Oporto, de Jerez Aromático; un cuarto de copa de las de Oporto, de Dry Gin; ocho gotas de licor de Azucenas (piña).

Muévese bien, y al servirlo, pasar el borde de la copa por un pedazo de limón y poner el vasito en azúcar muy molido, cuidando que el líquido no llegue al borde de azúcar y con una fresa o trocito de manzana guarnecerlo.

RAYO-COCKTAIL
(PARA UN REFRESCO)

En una cocktelera, se ponen los siguientes ingredientes: Media copita de chartreuse, media copa de Anís del Mono triple-seco, 2 copitas de Ginebra, 1 buena cucharada de hielo. Agítese bien la mezcla, y se echa en vasitos humedecidos antes los bordes con bitter de naranja, más un poco de azúcar.

CHAMPAGNE A PERRA GORDA

Cuando el calor aprieta, una de las bebidas más agradables son las gaseosas. He aquí un procedimiento sencillísimo para fabricar champagne sumamente económico.

Póngase por cada botella de vino blanco: Azúcar cande, 5 centigramos; ácido tártrico, 5 centigramos; bicarbonato de sosa, 7 centigramos. Tápense en seguida las botellas, atando los corchos, y póngase en un sitio fresco.

VINO DE PASAS

Pasas de Corinto, 25 kilogramos; azúcar, 4 kilogramos; uvas frescas, 1 kilogramo.

Se tratan las pasas de Corinto haciéndolas pasar por agua caliente por tres veces diferentes con objeto de acabar con todos los principios solubles.

El azúcar se disuelve en una cantidad suficiente de agua, y se añaden 25 gramos de ácido tártrico, y se pone a hervir durante algunos minutos. El resultante se echa en un tonel con la mezcla anterior y se añade agua hasta completar un hectolitro, y, por último, se añaden las uvas frescas previamente estrujadas.

El tonel debe mantenerse a una temperatura de 25 grados, y a las cuarenta y ocho horas después de haber empezado la fermentación, hay que renovar el aire de la pipa. Esto hay que seguir haciéndolo todos los días hasta que cese la fermentación.

Después que el vino ha reposado durante un mes, se puede embotellar.

VINO ECONOMICO DE PASAS

Echense 100 litros de agua en una vasija que pueda contener alrededor de 300, y añádanse 50 kilogramos de pasas, remuévase todo y tápese con un trapo.

Cuando el líquido empieza a fermentar, habrá que agitarlo dos veces por día durante un par de semanas.

Cuando ha cesado la fermentación, se exprimen las uvas con la mano, o, mejor, con una prensa, y se echa el líquido en un tonel bien seco y algo caliente, en donde se añadirán 5 kilogramos de azúcar y medio litro de fermento.

Las Meriendas y otras cosas

DIVERSOS BOCADILLOS O EMPAREDADOS (SANDWICHES)

Hablemos de bocadillos. Hoy en día los emparedados se comen a todas horas, al revés de antes, que los utilizaban mucho las familias aristocráticas en las meriendas de las tardes o sea también en el té de las cinco.

En los bares, tabernas, botillerías, cafés, se hace un gran consumo de emparedados de todas clases; a la hora del vermouth, a base de éste, o a base de beber vino, cerveza o sidra, el empleado, los oficinistas y todos, se dedican a tomar un tente de pie a base de estos bocadillos, siendo cosa muy corriente.

En muchos bares los suelen tener preparados, a base de jamón crudo o en dulce, de ternera asada, de sardinas en escabeche, con o sin pimiento morrón o pepinillos, anchoas, quisquillas, rodajas de calamares rellenos, y también de boquerones de Málaga fritos, lengua a la escarlata, pastel de foie-gras, pollo, etc., etc.

Con este tema pueden componerse una diversidad de emparedados de gustos sorprendentes, que da, en resumen, amenidad y alegría a todos los gastrónomos que les interesa probarlo todo. En esto los americanos son los más atrevidos, por lo insaciables a saborear todo lo que se les presenta, para comer bien y dar variedad a su alimentación.

Los norteamericanos suelen emplear mucho, para hacer emparedados a base de estar el pan ligeramente perfumado, de *cumin*, con pan blanco esponjoso o pan de centeno, panecillos, etc.

Con este pan untan dos rebanadas de pan con manteca y colocan entre las dos rebanadas queso de Roquefort, chester o Munster.

Los emparedados de lechuga y raíz de apio trinchado, sazonado de una parte de mahonesa ligeramente picante.

Componen también emparedados con brioches, o pan con pasas de Corinto o Smirne (sultanas) también están muy en boga, a base de jamón o carne asada.

A base de sardinas o escabeche de atún machacado con parte del mismo aceite del escabeche y parte de manteca, puesto entre dos rebanadas de pan untado con manteca, un poco prensadas, también resultan exquisitos.

Los establecimientos de la alimentación lujosos de América, almacenes, colmados de productos coloniales, se consumen muchas almendras y avellanas saladas y tostadas, que son una gran golosina para excitar a tomar bebidas.

Con esta clase de avellanas o almendras, solas o mezcladas en iguales proporciones, se forma una pasta machacándolas; se le mezcla a esta pasta salsa Mahonesa en cantidad discreta, luego una buena cantidad de lechuga

y apio blanco triturado, o emplear raíz de apio; una vez efectuada esta mezcla y sazonada de sal y pimienta, se reparte entre dos rebanadas de pan untadas ligeramente con manteca. Esta clase de emparedados pueden ser más o menos grandes o pequeños.

En América son muy populares unos emparedados a base de quesos a la crema mezclada con jaleas de frutas, ambas cosas empastadas, y distribuídas en rebanadas de pan untadas con manteca, soliéndose preparar con pan de centeno integral, o con bizcochos largos, hechos a base de no estar ni muy azucarados ni muy salados, también resultan muy sabrosos.

Los emparedados a base de pepinos conservados a base de vinagreta, o con lechuga sazonada de mahonesa, las rebanadas de diferentes clases de pan ligeramente untadas con manteca. Referente a la lechuga, en América recomiendan que no se trinche la lechuga con el cuchillo, pero sí cortarla a pedacitos con los dedos, a fin de que no se ablande tan pronto; a la lechuga le suelen también mezclar sardinas reducidas en puré grueso, sazonándose con unas gotas de aceite y vinagre de vino. También los componen con sardinas en aceite rotas, puestas en medio de la lechuga de cada sandwich o emparedado.

En muchas ocasiones he hablado de esta clase de frivolidades de cocina; mucho me queda que decir para otra ocasión; ahora no, sin que termine este trabajo, para explicar uno a uno los bocadillos que gustan mucho a los españoles, como son las almendras saladas, bocadillo exquisito que también podrían en algunos bares incorporarlo en su repertorio, para excitar a beber vermouths, jerez, manzanilla y otros vinos españoles exquisitos; me refiero a las *Almendras tostadas y saladas* tostadas diariamente, cantidad apropiada a las necesidades de cada casa. Lo que no encuentro tan oportuno es incorporarlo en comidas de etiqueta, como me ha ocurrido en una comida que dí de veinte cubiertos en casa de una familia de potentados, en que me exigieron estas almendras para distribuirlas sobre el mantel, puestas en diminutos platitos de cristal para que fueran picando unos y otros, al empezar o entre plato y plato, durante la comida; por la noche, aunque resulten agradabilísimas, hace que se beba más inoportunamente, y se consigue desvirtuar fácilmente el sabor de los platos y la oportunidad de los vinos. Veamos ahora cómo se preparan estas almendras.

ALMENDRAS TOSTADAS Y SALADAS

Se escogen almendras dulces, se mondan, dándoles primero unos hervores con agua; una vez mondadas, se secan con un paño; seguidamente se ponen en una tartera con aceite, se meten al horno; un poco antes de que empiecen a tostarse se espolvorean con sal fina corriente, un poco abundante; se remueven bien para que queden bien rociadas de aceite y sal, se van tostando y removiendo hasta que queden bien tostadas, a tono un poco subido.

Logrado este punto, se escurren en un colador y se meten un poco a la boca del horno; luego se retiran, se quedan secas, es decir, sin que tengan aceite, y al quedar frías se reparten en los platitos.

Hay quien las fríen con aceite a la sartén puesta sobre fuego vivo, y salándolas con suficiente sal fina después.

Aunque todos los sistemas son más o menos buenos, con tal de hacerlos bien, prefiero más el tostado en el horno que no a la sartén.

Lo que también debe saber todo Barman

Todo barman debe saber hacerse algunas composiciones líquidas, como son los aperitivos, auxiliares que son de gran importancia para la preparación de cocktails, tales como la «Angostura», «Picon», «Bitter», «Amargo alemán», «Byrrh inglés», «Ajenjo», etc., etc.

Uno de los complementos, también de gran interés, para todos los compositores de cocktails y demás refrescos, es el que sepa hacerse los jarabes de «Café», «Azúcar», «Goma», «Frambuesa», «Limón», «Naranja», «Plátanos», «Menta» y otros muchos, siendo estos los más esenciales, ya que podrán contribuir de un modo muy eficaz, en dar un buen servicio, a la par que contribuir en gran manera a que consiga rendimientos en su negocio muy importantes.

Entremos ahora a la descripción de las recetas que hemos señalado antes, advirtiendo que son de composición sintetizada, es decir, sin que entre la maquinaria de las grandes marcas de aperitivos destilados; en estas cosas me refiero a servicios corrientes destinados a degustadores que no se aperciben de ciertos detalles; para casos especiales, téngase también en la anaquelería de su bar, las marcas auténticas más famosas, etc., etc.

AMARGO ALEMAN

Compuesto a base de maceración.—En cuatro litros de Ginebra, pondremos en maceración durante doce días, los siguientes componentes: vainilla, 4 gramos y medio; genciana, 32 gramos; cálamo, 9 gramos; corteza de naranja verde, 10 u 11 gramos; coriandro, 25 gramos; canela en rama, 10 gramos.

Pasado el tiempo de maceración que hemos dicho en un principio, se la añade una pequeña parte de azúcar (más o menos), una vez quede bien disuelto, se filtra en manga a propósito, luego se embotella y puede emplearse.

ANGOSTURA

Es uno de los amargos que más se usan para mezclar algunas gotas, para la composición de ciertos cocktails; es todo compuesto a base de vegetales, macerados en un alcohol de 90°.

Mientras dura el tiempo de su maceración, que es el de un mes, se agita todo cada tres o cuatro días.

Composición.—En un recipiente de cristal que se pueda taponar, se ponen cinco litros de alcohol de 90 grados; 62 gramos de Angostura (corteza de); 18 gramos de flores secas de manzanilla; 260 gramos de pasas; semilla de cardamomo, 3 gramos; canela en rama o corteza de canela, 2 gramos y medio; déjese macerar en frío durante un mes.

Pasado este tiempo y cuando vaya a filtrarse, se ponen todos los residuos en un pañito limpio, a fin de exprimirlos bien dentro del líquido.

La angostura debe servirse en botellitas de angostura con tapón cuenta gotas largo.

UN BUEN AJENJO

Reuniremos las siguientes plantas para hacer un ajenjo estilo alemán: badiana, 160 gramos; hinojos, 365 gramos; summidades de ajenjo, 225 gramos; anís, 365 gramos; raví de angélica, 80 gramos; coriandro, 110 gramos; todas estas plantas se trinchan y se meten dentro de un recipiente con diez litros de alcohol de 60 grados; en este punto se deja macerar todo durante diez o doce días.

Pasado este tiempo se destila y se retirarán seis o siete litros, a los que añadiremos en este punto alcohol a 90 grados, hasta obtener la cantidad resultante de diez litros, a unos 75 grados; embotéllese y tapónese, etc., etc.

PICON (AMARGO)

Tiene los mismos empleos que el amargo angostura; reseñaremos nuestra receta en poca cantidad, siendo a base de maceración, durante unos ocho o diez días.

En dos litros de alcohol de 90 grados, pondremos 13 gramos de corteza de limón; 10 gramos de quina gris; 275 gramos de cortezas de naranjas agrias; 8 gramos de cálamo; medio gramo de áloes; 1 gramo y medio de colombo; medio litro de agua.

Cuando terminen los días de maceración, le añadiremos un decílitro y medio de vino genciana, medio litro de Curaçao y 250 gramos de azúcar caramelo fuerte fundido.

BITTER (A BASE DE MACERACION)

En un recipiente a propósito, para poderse poner en un ángulo un poco caliente y con todos los siguiente elementos: agua, 2 litros; alcohol de 90°, 3 litros y medio; palo campeche, 105 gramos; clavos de especia, 2 gramos y medio; corteza fresca de naranjas agrias, 80 gramos; áloes, 11 gramos; cálamo, 13 gramos.

Todas estas plantas se dejan en maceración un poco caliente durante unas veinticuatro horas.

Pasado este tiempo, se procede a su filtración y embotellamiento.

BYRRH INGLES

Reseñaremos nuestra receta en pequeña cantidad, fácil es, quien quiera preparar mayores cantidades, en aumentar las proporciones basándolas con la que describiremos.

Se empieza por hacer un líquido compuesto de medio litro de alcohol a 90°, y medio litro de zumo de naranjas; en este líquido hágase macerar, 6 gramos de corteza de limón seca, 75 gramos de corteza de naranja, 62 gramos de raíz de genciana; estas plantas deben triturarse, y déjense durante cinco o seis días en maceración.

Luego se cuela finamente y se le exprimen bien todos los residuos puestos dentro de un pañito que se retuerce.

Una vez bien colado, puede transformarse en dos clases: uno dejarlo tal y como lo hemos terminado, y el otro puede endulzarse con parte de miel o con azúcar.

Algunos jarabes

Estas recetas de jarabes, las reseñaremos en pequeñas cantidades, con el fin de facilitar la práctica de estos trabajos, a base de poco gasto.

JARABE DE GOMA

Se empieza por hacer un agua gomosa, poniendo a remojar en medio litro de agua templada 130 gramos de goma arábiga, todo puesto en una cacerola; déjese macerar durante un día estando la cacerola tapada, de este modo la goma queda bien disuelta.

El otro día se ponen 750 gramos de azúcar en una cacerola, con 300 centilitros de agua; hágase cocer, espúmese, añadiendo seguidamente el agua gomosa, se remueve un poco despacio, se espuma un poco y después de muy pocos hervores, se retira, enfría y finalmente se embotella.

JARABE DE MENTA

Este jarabe a igual que el jarabe de goma, presta singulares servicios, para la preparación de los cocktails y para ciertos refrescos.

En una vasija de porcelana o de arcilla, pondremos medio litro de agua con 250 gramos de hojas de menta; déjese macerar durante ocho o nueve días, en lugar bien fresco.

Luego prepararemos un jarabe a base de 300 gramos de azúcar y un cuarto de litro de agua; déjese cocer lentamente, espúmese bien para que quede bien limpio y clarificado; tan pronto quede este azúcar bien espeso, hasta casi a la evaporación de toda el agua, se le echa el agua de menta; hágase cocer durante dos o tres minutos y retírese.

Cuando quede bien frío, se embotella, tapona, etc., etc.

JARABE DE CAFE

Se prepara una maceración junta y durante un día, de 125 gramos de café recién tostado y molido, un litro de agua y 400 gramos de azúcar.

Efectuada esta maceración, se hace evaporar al baño María (una vez se haya filtrado todo el líquido), hasta que haya también reducido a la mitad, que es cuando queda el jarabe hecho.

Logrado este punto, se filtra de nuevo, se embotella y tapona, etc.

JARABE DE FRAMBUESAS

Se escogen frambuesas frescas bien rojas (de igual modo pueden preparar el jarabe de grosellas rojas o blancas), por ejemplo un kilo de esta fruta bien limpia, puesta en una cacerola con dos litros de agua; déjese cocer a fuego suave hasta que la fruta quede bien blanda, aunque no demasiado cocida, ya que tenemos que partir del detalle que para emplear estas frambuesas deben estar bien maduras.

Hecha esta cocción, se dejará en reposo durante unas treinta horas : logrado esto, se pasa este jarabe por un paño fino tupido, se vuelve a poner en una cacerola limpia, y le mezclaremos un kilo y 100 gramos de azúcar; hágase cocer de nuevo; se espuma con gran cuidado para que quede bien transparente; logrado esto, se retira, enfría y embotella.

JARABE DE LIMON

En un recipiente que resista la acción del fuego, pondremos 80 gramos de corteza de limón fresco, encima un litro de agua hirviendo, se tapa y se pone encima rescoldo durante unas diez o doce horas; logrado este punto se pasa este líquido a una cacerola limpia; añadir ahora medio kilo de azúcar; déjese cocer muy lentamente durante veinticinco minutos; luego se deja enfriar; se le mezclarán cuatro o seis gotas de esencia de limón, embotéllese, etc., etc.

JARABE DE AGUA NATURAL

Como este jarabe se menciona también en varias recetas de este libro, se procede en su ejecución del modo siguiente : En una cacerola se pone un kilo de azúcar pilón, por un litro y cuarto de agua; déjese cocer y se espuma bien; cuando quede algo espeso se retira y se deja enfriar, pasándolo por un paño fino.

JARABE DE GROSELLAS

En una vasija se echan dos kilos de grosellas, se aplastan bien con una espátula de madera (procúrese que estén muy maduras); déjense reposar y fermentar durante dos o tres días; pasar luego este jugo a un perol de cobre con 750 gramos de azúcar, por 500 gramos de jugo; hágase cocer muy suavemente, espúmese bien; pasados unos minutos se pasa por un tamiz o colador fino; déjese enfriar y póngase en botellas.

Bebidas refrescantes que pueden prepararse en el campo

LA SODA WATER EN POLVO

Encima de una hoja de papel de barba se ponen seis gramos de ácido cítrico, dos gramos de bicarbonato de sosa. Mézclese bien y se mete en una pequeña latita o bien dentro de una botella de un litro (pues estas cantidades son para un litro de agua), tapar la botella y en lugar del campo en que pueda llenarse de agua fresca, llenar la botella, taparla bien y efectuar la mezcla sin que se agite demasiado. Es para beber con algo de anís del Mono fuerte o dulce, coñac, Whisky o solo.

Puede hacerse esta preparación en botellas de a medio litro.

LIMONADA GASEOSA EN PAQUETES

He aquí una composición utilísima para todos aquellos que deseen una buena limonada para aplacar la sed, más si tienen la suerte de hallar el agua lo más fresca que se pueda.

Estos paquetes los basaremos a un litro de limonada, como pueden prepararse los paquetes que convengan con tiempo, entonces la persona que los prepara, que aumentan las cantidades de géneros basados siempre a la que diremos ahora.

Es necesario advertir, que los paquetes que preparen deben encerrarlos luego de hechos en una lata que pueda taparse bien, a fin de ponerlos a salvo de la humedad.

Composición.—Encima de una hoja de papel blanco se ponen 45 gramos de azúcar en polvo, dos gotas de buena esencia de limón, cuatro gramos de bicarbonato de sosa, mézclese bien y empaquétese, etc.

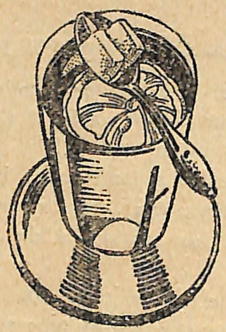
Cuando vaya a hacerse la limonada se llena la botella de agua fresca, y se vierte en ella el contenido de un paquete, e inmediatamente mezclar también cuatro gramos de ácido tartárico, que se conserva aparte, para unirlo al líquido cuando efectuemos toda la mezcla; en este punto, se tapona bien la botella y agitar la botella durante uno o dos minutos, y la limonada gaseosa queda hecha.

SODA WATER DULCE EN POLVO DE LIMÓN, PIÑA O PLÁTANO

Encima de una hoja de papel de barba, pondremos 80 gramos de azúcar, dos gotas de buena esencia de limón (o esencia de piña de América (ananá) o de plátano), 12 gramos de ácido cítrico, cuatro gramos de bicarbonato de sosa.

Se mezclan bien los cuatro componentes y se meten en una pequeña latita bien tapada. A su tiempo se mete esta composición perfumada de limón, que es polvo, la mitad dentro de una botella de litro de agua fresca, se tapona bien para que se disuelvan bien sus componentes y puede beberse.

Referente al azúcar, cada uno puede azucararse más o menos la bebida, resultando de gran comodidad y economía para poderse hacer en el campo.



Smashes y Slhings

Los cocktails llamados así son a base de menta o hierbabuena, hacer las mezclas a base de la cocktelera y a falta de esta, hágase en una copa grande y respecto a la fruta, poca y en pedacitos.

WHISKY SMARH

(PREPÁRESE EN UN GRAN VASO DE CRISTAL)

Llenar hasta la mitad con pedacitos de hielo picado, y añadir: Media cucharada de azúcar en polvo, una copa de las que se bebe el vino Madera, de scotch-whisky, dos hojas de menta fresca, mézclese bien y sírvase en copa de champán, guarnecerlo con alguna fruta del tiempo.

BRANDY SMARSH

(PREPÁRESE EN UNA GRAN COPA)

Media cucharada de azúcar en polvo, una copita de las de madera, de agua filtrada, una copa de coñac, prensar dentro dos o tres hojas frescas de menta, algunos pedazos de hielo picado. Mézclese bien y sírvase en copas finas.

KUMMEL SMASHES

(PREPÁRESE EN UNA GRAN COPA)

Dos cucharadas de hielo picado, una cucharada de agua filtrada, dos hojas de menta fresca, llenar el resto con kummel. (licor). Remuévase bien y sírvase con pajitas.

GIN-SMASH
(PREPÁRESE EN UNA GRAN COPA)

Una buena cantidad de hielo picado, y añadir: Media cucharada de las de sopa, de azúcar en polvo, una copa de las de Madera, de gin, dos hojas de menta, hierba buena, frescas, se mezcla bien y se sirve en copa de champán, guarnecerlo con alguna fruta del tiempo.

IDEAL SMASHES
(PREPÁRESE EN UNA GRAN COPA)

En la copa se ponen tres cucharadas de hielo picado, una copita de coñac, media copa de kummel, media copa de curaçao, una hoja de menta fresca. Se mueve bien con una cuchara, y sírvase.

SCOTH WHISKY LHING (*caliente*)

Prepárese en una copa de cristal: Una copa de las que se bebe el Madera, de scotch whisky, se llena de agua hirviendo, una rodaja de limón, y sírvase.

GOLD-GIN-LHING

Prepárese en una copa de cristal, o en una de las copas que se bebe el Burdeos, una cucharada de las de café de azúcar en polvo, se disuelve hasta la mitad con agua, y añadir: Dos o tres pedacitos de hielo picado, uno copa de las que se bebe el Madera, de gin Old-Tom. Mézclase bien y sírvase con un poco de nuez moscada rallada.

COLD BRANDY LHING (*caliente*)

Se prepara en una copa grande, póngase un terrón de azúcar, una copa de las de Madera, de coñac, llénese con agua hirviendo, un poco de nuez moscada rallada. Remuévase y sírvase.

COLD WHISKY LHING
(PREPARARLO EN UNA GRAN COPA)

Una cucharada pequeña de azúcar, disuelta con un poco de agua (hasta media copa), dos o tres trozos de hielo picado, una copa de las que se bebe el Madera, de whisky, un poco de nuez moscada. Muévase con la cuchara y sírvase

HOT GIN LHING (*caliente*)

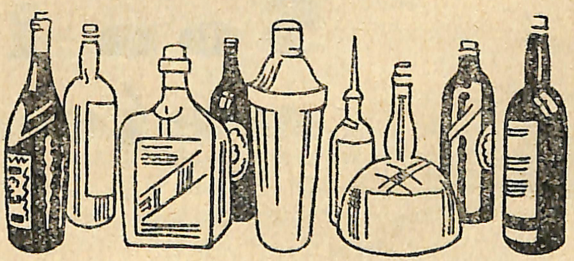
Prepárese en una copa grande de cristal: Una copa de las de Madera de gin Old Tom; llénese la copa de agua hirviendo; un poco de nuez moscada rallada por encima, una rodaja fina de limón, y sírvase.

HOT WHISKY LHING (*caliente*)

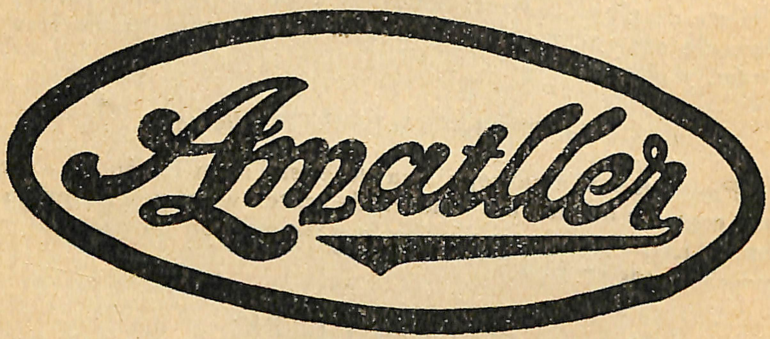
Prepárese en una copa fina de cristal: Un terrón de azúcar, una copa de las de vino Madera de scotch-whisky, una rodaja de limón. Llénese de agua hirviendo y sírvase con un poco de nuez moscada por encima.

ROSPBERRY LHING

En una copa grande se pone lo siguiente: Dos cucharadas de hielo picado, una gran cucharada de jarabe de frambuesa, un cuarto de copa de vino Burdeos, media copa de gin (Ginebra), un poco de nuez moscada; remuévase y sírvase.



Chocolates



Son los mejores

Flips

Son cocktails espumosos, a base de huevo que se bate antes bastante, luego hechos con vinos o con licores, hielo, agítese fuertemente con la cocktelera, mejor que en el vaso o copa grande.

BOSTON FLIP

En una pequeña ponchera o cocktelera se ponen los siguientes ingredientes: Una cucharada de hielo picado, una cucharada de azúcar en polvo, tres cucharadas de whisky, una yema de huevo, una punta de nuez moscada. Se bate perfectamente y se traspasa a una copa de servir los Flips.

GLASGOW FLIP

Prepárese en una copa grande de cristal: Un huevo fresco bien batido, media cucharada de azúcar en polvo, el jugo de un limón. Llenar la copa con *Ginger-Ale* (cerveza) frappado o enfriado. Mézclese bien con una cuchara de las de refrescos y sírvase.

PORT FLIP

En una vasija de metal blanco se pone un huevo fresco bien batido, media cucharada de azúcar en polvo, copa y media de vino Oporto de Madera. Se agita bien y se pasa a una copa fina de Flips espumosos: complétese con un poco de nuez moscada y pajas.

JEREZ FLIP

Prepárese de forma idéntica a la receta anterior. Reemplazar el vino Oporto por Jerez.

SHERRY FLIP

En una pequeña vasija o timbala de metal blanco se pondrá: Un huevo bien batido, media cucharada de azúcar en polvo, una copa de vino de Jerez. Se remueve bien y se pasa a una copa de servir Flips espumosos; póngase un poco de nuez moscada rallada y sírvase con pajas.

WHISKY FLIP

En una pequeña vasija o timbala de metal blanco se pone una buena cantidad de hielo picado, un huevo bien batido, media cucharada de azúcar en polvo, una copa de los que se bebe el vino Madera, de scotch-whisky. Se agita y se traspasa a una copa de servir Flips espumosos; póngase un poco de nuez moscada; sírvase con pajas.

BRANDY FLIP

Las mismas cantidades que en la receta anterior, cambiando sólo el whisky por igual cantidad de excelente coñac (Brandy).

RON FLIP

Se prepara de idéntico modo que el Flip de whisky y coñac; poner ron en su lugar.

MALAGA FLIP

Prepárese de igual modo que el Flip de vinos de Oporto o Jerez.

Fizzes

Para cocktails espumosos, a base de clara de huevo, azúcar en polvo, vinos o licores y agua de Vichy, Soda o aguas minerales gaseosas. Háganse en cocktelera, agítense vivamente antes de echarse en la copa alta de esta clase de cocktails.

SILVER FIZZ

(PREPARARLO EN UNA PONCHERA)

Media cucharada de las grandes de azúcar en polvo, disueltas dentro de dos cucharadas de las de café, de zumo de limón, una clara de huevo y una copa de las que se bebe el Burdeos, de Old-Tom-gin. Llenar la copa con hielo picado, remuévase con rapidez y se traspasa a una copa en que se toma la soda; llenar la copa con agua de Seltz y bébase en seguida.

GALDEN FIZZ

(PREPARARLO EN UNA PONCHERA)

Una cucharada de las que se toma la sopa, de azúcar en polvo, disuelta con dos cucharadas de las que se toma el café, de jugo de limón; luego una clara de huevo y una copita de las que se bebe el Burdeos, de Old-London Gin.

Llenar hasta la tercera parte del vaso o copa con hielo picado; se agita fuertemente en la ponchera o mejor con la cocktelera y se traspasa a una copa de las que se toma la soda; termínese de llenar con agua de Vichy y bébase en seguida.

GIN FIZZ

(PREPÁRESE EN UNA PONCHERA)

Media cucharada de las que se toma la sopa, de azúcar en polvo, disuelta en tres cucharadas pequeñas de jugo de limón, una copa de las que se bebe el Burdeos de Old-Tom-Gin.

Llenar hasta la tercera parte de hielo picado. Mézclase bien con una cucharada de las que se sirven las limonadas, y se traslada a una copa de las de soda; añadir agua de Vichy, y bébase en seguida.

WHISKY FIZZ

(PREPÁRESE EN UNA PONCHERA)

Media cucharada de las que se toma la sopa, de azúcar en polvo, disuélvase dentro el jugo de un limón; una cucharada de las de café, de clara de huevo, una copa de las que se toma el Burdeos, de whisky.

Llenar hasta tres partes con hielo picado; se agita fuertemente, se pasa a una copa de las que se toma la Soda Watter, Llénese con agua de Vichy.

BRANDY FIZZ

(PREPÁRESE EN UNA PONCHERA)

Media cucharada de las de sopa, de azúcar en polvo, disuélvase con el jugo de un limón; dos cucharadas de las de café, de clara de huevo, una copa de las de Burdeos, de coñac. Llénese de hielo picado.

Se agita fuertemente y se pasa a una copa de las que se toma la soda, añadir agua de Vichy y bébase en seguida

BYRRH FIZZ

(PREPÁRESE EN UNA PONCHERA)

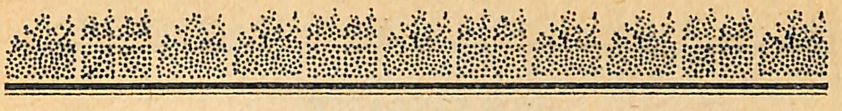
Se prepara de igual forma que en la receta anterior, solamente que en lugar de agua de Vichy, se le echa de Seltz (sifón), y de aperitivo Byrrh, dos copitas de las de licor.

GLORY FIZZ

(PREPÁRESE EN UNA PONCHERA)

Una cucharada de azúcar en polvo, disuelta con el jugo de un limón, una clara de huevo, dos cucharadas pequeñas de absenta, una copita de las que se bebe el Burdeos, de scotch whisky.

Llenar hasta la tercera parte de hielo picado. Agítese fuertemente; se traspasa a una copa y se le añade agua de Vichy; bébase en seguida. Excelente bebida para tomar por las mañanas.



Sangarées

PORTO O MADERA SANGAREE

(PREPÁRESE EN UNA PEQUEÑA COPA DE LAS QUE SE BEBE EL VINO DE BURDEOS)

Una cucharada de las de café, de azúcar en polvo. Añadir: Dos pedacitos de hielo, copita y media de vino Porto o Madeira, mézclese bien, rallar un poco de nuez moscada por encima y sírvase.

Pueden prepararse estos Sangarées en la cocktelera, y se traspasan a la copa.

JEREZ O MALAGA SANGAREE

(PREPÁRESE EN UNA PEQUEÑA COPA DE LAS QUE SE BEBE EL VINO DE BURDEOS)

Prepárese de igual forma que en la receta anterior; solamente cambiar la cantidad de azúcar: media cucharada en lugar de una, y emplear vino de Jerez o Málaga.

SCHERRY SANGARRE

(PREPÁRESE EN UNA PEQUEÑA COPA DE LAS QUE SE BEBE EL VINO DE BURDEOS)

Una cucharada de las de café, de azúcar en polvo, añadir dos pedacitos de hielo y llénese de buen Jerez (Scherry). Mézclese bien y añadir, por último, un poco de nuez moscada rallada.

ALE SANGAREE

(PREPÁRESE EN UNA PONCHERA)

Una cucharada de las de café, de azúcar en polvo, llénese con media botella de Pale-Ale (cerveza), mézclase bien, rallar un poco de nuez moscada y sírvase en gran vaso.

BRANDY SANGAREE

(PREPÁRESE DENTRO DE UNA GRAN COPA DE LAS QUE SE BEBE EL VINO DE BURDEOS)

Una cucharada de las de café, de azúcar en polvo, dos o tres pedacitos de hielo, llenar la copa hasta la mitad de agua filtrada y añadir una copita de coñac. Mézclese bien y complétese con un poco de nuez moscada rallada, y sírvase.

PORTER SANGAREE

(PREPÁRESE EN UNA PONCHERA)

Media cucharada de azúcar en polvo, y añadir tres pedacitos de hielo y media botella de Stout (cerveza negra).

Mézclese bien y rallar un poco de nuez moscada encima, y sírvase.

MAHOU SANGAREE

Prepárese de igual forma que en la receta anterior; cambiar sólo el Stout por cerveza de Mahou o del Aguila, u otra cerveza buena.

GIN SANGAREE

(PREPÁRESE EN UNA PEQUEÑA COPA DE LAS QUE SE BEBE EL VINO DE BURDEOS)

Media cucharada de las de café, de azúcar en polvo, disuelta con un poquito de agua. Añadir dos pedacitos de hielo y una copa de las que se bebe el vino Madera, de Ginebra.

Mézclese bien y, por último, se le incorpora una cucharada de vino de Jerez, y sírvase.

Pousse-Café

La originalidad de la preparación de esta clase de cocktails, está en hacer la colocación de los diversos licores y jarabes, y presentarlos al cliente, sin mezclarlos; el secreto de no mezclarse es la cuidadosa colocación en la copa, poniendo los líquidos unos sobre otros, los que más pesen colocarlos en un principio, haciendo la colocación teniendo la copa del cocktail un poco inclinada y ponerlo en forma suavísima; finalmente se pone el vaso de cocktail derecho, y presentarlo con cuidado al cliente, resulta por los colores de los licores una especie de arco iris.

DANISH POUSSE CAFE

(PREPÁRESE EN UNA GRAN COPA DE LICOR)

La mitad se llena de cacao de Chouva y la otra de coñac Hennessy ***. Sírvase.

POUSSE CAFE FRANCES

(PREPÁRESE EN UNA COPA QUE SE SIRVE EL VINO BURDEOS)

Media copita de las que se sirve el vino Madera, de marrasquino de Zara, y añádase: Una quinta parte de una copa que se sirve el vino Madera, de jarabe de frambuesas, una quinta parte de una copa que se sirve el vino Madera, de cacao de Chouva, una quinta parte de una copa que se sirve el vino Madera, de Chartreuse amarillo, una quinta parte de una copa que se sirve el vino Madera, de Fin champagne (coñac).

Se vierte muy suavemente dentro de la copa un poquito inclinada, en el mismo orden cosa por cosa, de modo que quede un

licor encima de otro, no teniendo necesidad de moverlos con nada al entregarlo al cliente, pues quedan los líquidos unos encima de otros en la misma copa, sin que se mezclen. Sírvase con bastante precaución.

POUSSE CAFE AMERICANO

(PREPÁRESE EN UNA COPA DE LAS QUE SE BEBE EL VINO MADERA)

Una cuarta parte de una copa que se sirve el vino Madeira, de marrasquino de Zara, una cuarta parte de una copa que se sirve el vino Madeira, de Chartreusse verde, una cuarta parte de una copa que se sirve el vino Madeira, de Fin champagne (coñac). Sírvase y prepárese lo mismo que en la receta anterior.

SANTINAS POUSSE CAFE

(PREPÁRESE EN UNA COPA DE LAS QUE SE BEBE EL MADERA)

Una tercera parte de curaçao tinto y añadir encima: Una tercera parte de Fin champagne (coñac), una tercera parte de marrasquino de Zara. Como en las recetas anteriores de esta sección, se inclina un poco la copa y con mucha precaución se echan suavemente unos licores encima de otros, sirviéndose asimismo con algún cuidado, a fin de que no se mezclen éstos.

POUSSE L'AMOUR

(PREPÁRESE EN UNA COPA DE LAS QUE SE BEBE EL VINO MADERA)

Una cuarta parte de la copa con marrasquino de Zara, y añadir: Una yema de huevo lo más fresca posible, una cuarta parte de copa de vino Madera, de cacao de Chouva, una cuarta parte de copa de vino Madera, de Fin campagne (coñac). Sírvase sin mezclar nada, teniendo muchísimo cuidado que la yema quede completamente entera.

KNICKERBEIN

(PREPÁRESE EN UNA COPA QUE SE SIRVE EL VINO MADERA)

Una tercera parte de la copa de licor a la vainilla, añadir media copita de licor Benedictine, una yema de huevo, una parte de la medida de una copa de vino madera de Kummel Dckan, dos gotas de angostura. Sírvase, sin mezclarse, en la copa.

SARATOGA POUSSE CAFE

(PREPÁRESE EN UNA COPA DE LAS QUE SE BEBE EL VINO MADERA)

En la copa, que se inclina un poco, se le echan las siguientes cantidades en licores: Una tercera parte de Benedictine, una tercera parte de curaçao Focking, tinto, una tercera parte de kirsch de la Forét-Noire, tres gotas de angostura. Cúidese bien de servirlo, sin dar lugar a que se mezclen los licores.

GOLDEN-SLIPPERR

(PREPÁRESE EN UNA COPA DE LAS QUE SE BEBE EL VINO MADERA)

Una tercera parte de copa de Chartreusse amarillo. Añadir luego: Una yema de huevo bien fresca, una tercera parte de copa de las en que se toma el vino de Madera, de Goldwasser de Dantzig. Sírvase sin que se mezcle ninguno de estos tres ingredientes.

POUSSE CAFE PARISIEN

(PREPÁRESE EN UNA COPA DE LAS QUE SE TOMA EL VINO MADERA)

En el fondo de una copa se echan cinco partes de jarabe de frambuesas. Añadir: Una cuarta parte de copa de Madera, de marrasquino de Zara, una cuarta parte de copa de Madera, de

Curaçao tinto, una cuarta parte de copa de Madera, de Fin champagne (coñac). Se vierten los licores unos encima de otros con mucha precaución, a fin de que no se mezclen.

PERSEY POUSSE CAFE

(PREPÁRESE EN UNA GRAN COPA DE LICOR)

La mitad de dicha copa se pone con Chartreusse verde y la otra mitad se llena con Fin campagne (coñac). Procúrese que no se mezclen los dos licores.

Los Grogs

En Inglaterra, país frío y de nieblas, se empezó a popularizar esta bebida invernal estimulante, a base de licores, te y agua hirviendo, que le llamaron Grogs o un Grog de tal o cual licor de preferencia, que pide el cliente en el mostrador.

LOS GROGS

Es una mezcla proporcional de agua hirviendo, azúcar con ron o coñac, whisky, kirsch, Ginebra, té, poniendo una rodaja fina de limón en el vaso.

Las proporciones, siempre bien seguras, es una parte de licor (el que sea) por tres partes de agua hirviendo o té.

GROG DE ORDINARIO

(PREPÁRESE EN UN VASO DE SERVIR LOS GROGS)

En este vaso se ponen dos pedacitos de azúcar disueltos con agua hirviendo, lleno hasta la mitad, y añadir una copa, de las que se bebe el Madera, de coñac y una rodaja de limón.

Sírvase con una cuchara de las de café.

GROG AL RON

(PREPÁRESE EN UN VASO DE SERVIR LOS GROGS)

Póngase en un vaso dos pequeños terrones de azúcar, disueltos con agua hirviendo, hasta la mitad. Añadir una buena copa de ron; sírvase con cuchara de café.

GROG A LA AMERICANA
(PREPARACIÓN DE UN LITRO

Una cuarto de litro de ron Jamaica, un cuarto de litro de coñac, un cuarto de litro de jarabe de azúcar, un cuarto de litro de te negro bien fuerte, una copa de las en que se bebe el vino Madera, de Curaçao tinto; mézclese bien todo.

Cuando se sirva de estos grogs, se llena hasta la mitad de la copa de grog americano, llenándola después con agua hirviendo.

Sírvase siempre casi hirviendo con una rodaja de limón y una cuchara de las de café.

EL GROG AMERICANO COMPUESTO
(BEBIDA CALIENTE)

El grog americano es una preparación especial que los destiladores venden ya preparado a los dueños de cafés o bars, etcétera, etc.

Se emplean los siguientes ingredientes: Aguardiente de 80 grados, un litro; canela en rama, un tronco; clavos de especias, 3; corteza de naranja agria, 2; macis, 5 gramos.

PROCEDIMIENTO.—Póngase todo en infusión durante quince días, se posa y póngase en botellas; sírvase en vasos de grogs con su correspondiente azúcar y agua hirviendo. Puede añadirse a esta preparación un litro de jarabe a 30 grados; en este caso, al servirse en los vasos, sólo se echa el agua hirviendo sin el azúcar, y puede servirse con una rodaja de limón.

GROG INDIANO COMPUESTO
(BEBIDA ESTIMULANTE)

Se llama así el grog americano, a razón de la fuerza o del calor de la preparación; para este grog se emplearán los siguientes ingredientes:

Aguardiente de 80 grados, un litro; pimientos chilis, 3 de ellos; clavos de especias, 3; tronco de canela, uno; tronco de vainilla, uno; macis, diez gramos.

PROCEDIMIENTO.—Póngase en maceración durante quince días, se posa y se pone en botella. En las copas se sirve con azúcar, rodaja de limón y agua hirviendo.

GROG DE MENTA
(PARA UN GROG)

Póngase en la copa una parte de licor menta (Pippermint), un terrón de azúcar y agua hirviendo, hasta llenar la copa.

GROG DE AGUARDIENTE
(PARA UN GROG)

Se prepara de igual manera que en la receta anterior; solamente se cambia la menta por el aguardiente fuerte o flojo, a gusto de quien vaya a tomarlo.

GROG DE KIRSCH
(PARA UNA PERSONA)

Se pone hasta medio vaso de kirsch, luego un terrón de azúcar, y llenar la copa de agua hirviendo; muévese con una cuchara y sírvase.

GROG DE MARRASQUINO
(PARA UNA PERSONA)

Se prepara de igual modo que en la receta anterior.

LICOR DE CAFE

Se tuestan 500 gramos de café moka de buena calidad, y todavía caliente se pulveriza; se vierten sobre el polvo cinco litros de alcohol y dos y medio de agua; se dejará en maceración durante ocho horas, agitándolo con frecuencia; luego se decanta el líquido. Se disuelven aparte dos kilos de azúcar en dos y medio litros de agua, se mezclan ambas soluciones y al día siguiente se filtra.

GROG A LA INGLESA
(PARA UNA PERSONA)

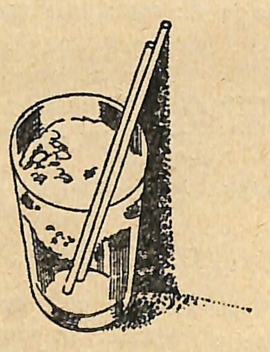
Se pone media copa de coñac Brandy, limón, azúcar y agua hirviendo; se mueve con una cuchara y se sirve.

GROG DEL PAPA

En una taza de té hirviendo (la mitad de té en la taza), se le echa una rodaja de limón, y añadir vino de Marsala, Málaga, Jerez, Montilla o Chambertín.

GROG DE WHISKY O GIN

Se prepara bajo el mismo procedimiento que en las recetas anteriores. Pueden prepararse también grogs de Absenta, Amer Picon, Birrh, Vermouth, Whisky, Ginebra (Gin) y otros licores aperitivos fuertes.



Clarets-Cups (Claricots)

El término inglés de la palabra *cup* indica una vasija de metal o ponchera o en cristal tallado, que en su interior se forman composiciones de vinos y otros ingredientes en los mismos aparatos que luego por medio de un cucharón se llenan las copas, etc.

CLARETE CUP

Proporciones para cuatro personas. Dentro de una gran vasija a propósito se ponen: Dos cucharadas grandes de azúcar, dos cucharadas de las de café de marrasquino, dos cucharadas de kirsch, dos cucharadas de coñac, 200 gramos de fruta del tiempo, una rodaja grande de limón, una rodaja grande de naranja, una hojita de hierbabuena, media botella de agua mineral gaseosa o sifón, una botella de Rioja clarete.

Se mezcla todo muy bien y se deja macerar durante media hora, pasada la cual se le agrega una cantidad de hielo picado, suficiente para que enfríe muy bien.

Se sirve en copas de las en que se bebe el vino de Burdeos.

UN CLARICOT O CHAMPANADA

Esta bebida es para las comidas que no quieran mezclarse o tomar varios vinos, es decir, una bebida única para todos los platos, y que se sirve en jarras de cristal, que además contiene un pequeño depósito de hielo en el interior de la misma jarra.

Calcularemos los componentes para una gran comida de unas seis personas y que puedan beber abundantemente.

Media hora antes de empezar a servir la comida, se pone en una gran vasija un kilo y medio de hielo en pedazos, dos botellas de agua mineral Perrier (que es muy gaseosa) o de agua Solares, dos botellas de vino blanco bueno, o Souternes, un cuarto de litro de Curaçao fino, una botella de champán seco y un sifón Seltz. Se le mezclan algunas frutas del tiempo poco picadas, tales como plátanos, fresa, melocotón. Sírvase bien frío.

Estos claricots pueden atemperarse al gusto de cada casa, poniendo más o menos champán, más o menos agua mineral, cambiar los vinos blancos exquisitos por otros de preferencia.

Se sirve dentro de jarras con el depósito de hielo, como ya hemos dicho, y así para beber en toda la comida.

CHAMPAN-CUP

(PROPORCIONES PARA CINCUENTA PERSONAS)

Prepárese dentro de una gran sorbetera o vasija a propósito; se echa primero un litro de Curaçao tinto, luego se añadirán las siguientes proporciones de: Un litro de coñac viejo, un litro de vino de Tokay, medio litro de Chartreusse verde, medio litro de jarabe de piña de América, ocho naranjas cortadas a pedacitos, dos o tres limones cortados en lonjas finas, cuatro botellas de agua de Solares o Apollinaris. Mézclese bien todo, y déjese en maceración durante dos horas.

Pasado este tiempo, se le incorporan: una piña de América cortada a pedacitos, una libra de fresas de bosque, cinco botellas de champán.

Poner una buena cantidad de hielo picado, a fin de que se refresque bien; azucararlo ligeramente; déjese fermentar un poco.

Sírvase este Claret-cup en las copas de las que se bebe el vino de Burdeos o el champán.

ADVERTENCIA.—Según la conveniencia, o a la clase de personas a quien vaya a servirse, puede hacerse más económico, su-

primiendo champán y Tokay, y añadir vino blanco; esto, como ya he dicho, es según los casos y de las personas a quienes se destinen estos Clarets-cups.

CLARET-CUP (Otro)
(PROPORCIONES PARA CINCUENTA PERSONAS)

Veinticuatro pedacitos o terrones de azúcar, disueltos en una botella de agua de Apollinaris; se le incorporan cuatro limones cortados en pedazos, cuatro naranjas cortadas lo mismo y una piña de América a trocitos. Mézclase bien y se le añade una buena cantidad de hielo cortado en pedazos; muévese bien todo el líquido.

Momentos antes de servirse se le incorporan ocho botellas de vino tinto Burdeos y una botella de champán, 600 gramos de cerezas frescas, y sírvase el Claret-cup en copas de las que se bebe el vino de Burdeos.

CAMPAN CODORNIU-CUP
(OTRA RECETA)

A una botella de champán Codorniu se le añaden: dos cucharadas de azúcar, una copa de las de vino de Burdeos de marrasquino, una copa de Brandy (coñac), una gran copa de agua de Seltz o de Soda Water. Se echa en una gran ponchera, remuévase y añadir hielo picado, pedacitos de naranja, limón y piña de América en pedacitos.

Sírvase en copitas de las en que se bebe el vino de Jerez o de Burdeos.

SAUTERNE CLARET-CUP

Lo mismo que en la receta anterior, reemplazar el vino champán por el vino Sauterne.

CRIMEAN-CUP
(PROPORCIONES PARA VEINTE PERSONAS)

A un litro de jarabe de horchata añadirle: Medio litro de coñac, medio litro de marrasquino, medio litro de ron Jamaica o de la Negrita, botella y media de champán, tres botellas de Soda Water Schewsppes, trescientos gramos de azúcar, cuatro limones cortados a pedacitos, cuatro naranjas a pedacitos, doce rodajas de piña de América cortada a cuadritos. Póngase todo dentro de una gran sorbetera o vasija, añadiendo bastante hielo picado. Sírvase este Claret-Cup en copas de las de Burdeos.

CLARET-CUP A LA RUSA
(PROPORCIONES PARA CINCUENTA PERSONAS)

A cinco botellas de buen Burdeos tinto se le añade un litro de Jerez, un litro de coñac, medio litro de jarabe de frambuesa, 80 centilitros de curaçao rojo, dos limones a pedacitos, cuatro brancas de toronjil verde, ocho naranjas a pedacitos, cuatro sifones, seis botellas de Soda Water.

Mezclado bien todo, se le echan 250 gramos de azúcar, y déjese fermentar durante una hora; pasado este tiempo se traspasa a otro cacharro mucho más grande, y se le echa una gran cantidad de hielo picado. Sírvase en pequeñas copas de las que se bebe el vino de Burdeos.

CLARET-CUP MADRILEÑO
(PROPORCIONES PARA CINCUENTA PERSONAS)

En una gran garrafa se ponen tres kilos de hielo en un trozo, y se le añaden: Dos litros de jarabe de vainilla a 30 grados, medio litro de Curaçao tinto, medio litro de coñac, cuatro botellas de Rioja clarete, medio kilo de fresas, dos granadas grandes (desgranadas), ocho plátanos mondados y cortados a pedacitos, ocho naranjas cortadas en lonjas finas, medio litro de zumo de

limón, una ramita de verbena. Mézclese todo muy bien y déjese en maceración próximamente una hora: durante ese tiempo se le añaden dos, o algo más, botellas de agua de Seltz. Sírvase en copas de las en que se bebe el vino Burdeos.

MOSELLE DE GRANADAS-CUP

Lo mismo que en la receta «Cup a la rusa», y se reemplaza el champán por el vino Moselle; y las frutas, reemplazar la naranja y el limón por granada madura (de modo que esté sólo con piña y granada).

MALAGA MELOCOTON-CUP

Del mismo modo que en la receta anterior, cambiar el champán por el vino de Málaga y añadir melocotones mondados y cortados en pedacitos.

CHABLIS FRUTAS-CUP

Lo mismo que en la receta el Málaga, reemplazar el champán por el vino chablis, y añadir frutas del tiempo a pedacitos, hielo, o puede alargarse mucho con Seltz, etc., etc.

CLARET-CUP DE RIOJA BLANCO

Prepárese de forma igual a las recetas anteriores, aumentando o quitando salpicón de frutas; hacerlo con vino Rioja u otro similar bueno.

SWEDISH BOWL-CUP
(PREPARACIÓN PARA CUARENTA PERSONAS)

Se prepara dentro de una garrafa que esté entre hielo o en una gran vasija a propósito; pónganse primero dos kilos y medio de hielo en un trozo; se vierte encima: Cinco botellas de

vino del Rhin, tres botellas de Stockholms Punch, tres cuartos de litro de coñac viejo. Déjese fundir el hielo con esta combinación, mézclese bien, y añadir un kilo de fresas de bosque y dos o tres botellas de champán o buen vino blanco.

Se sirve en copas de las que se bebe el vino de Burdeos.

BALAKLAVA-NECTAR-CUP

(PROPORCIONES PARA CINCUENTA PERSONAS)

Para prepararse en un gran recipiente o garrafa a propósito. Se corta la corteza de un limón en lonjas muy finísimas, y póngase a la ponchera con ocho cucharadas de azúcar y el jugo de dos limones: Medio litro de Marrasquino, cuatro botellas de Soda Water o dos botellas de agua de Seltz, tres ídem de champán, una ídem de Jerez; mézclese todo bien. Se traspasa a otra ponchera y se llena de hielo picado; se guarnece con un salpicón de frutas del tiempo.

Sírvase en copas de las que se bebe el vino de Jerez o el vino de Burdeos.

CLARET-CUP A LA MALAGUEÑA

(PROPORCIONES PARA CINCUENTA PERSONAS)

Para prepararse en una gran garrafa; en el fondo se ponen tres kilos de hielo clarificado, un litro de coñac viejo, cinco botellas de vino de Málaga, una botella de vino de Montilla, doce melocotones a pedacitos, dos pepinos frescos (cohombro) a pedacitos, como formas de moneditas, doce naranjas a pedacitos muy finos, el jugo de media docena de limones, dos litros de jarabe de vainilla a 30 grados. Déjesela fermentar durante una hora próximamente; pasado este tiempo se le aumenta: Una botella de agua de Solares u otra similar, dos botellas de agua de Seltz. Mézclese bien y sírvase en copas o vasos de cristal fino.

BURFUNDY CLARET-CUP
(PREPÁRESE EN UNA PONCHERA)

Ingredientes: Por una botella de Medoc o Macon se añade una botella de agua de Seltz, una cucharada de azúcar en polvo, dos copitas de Curaçao, un pequeño ramito de verbena o borraja, tres rodajas de limón y salpicón de alguna fruta del tiempo.

Déjese macerar durante algunos minutos; añadir en cada copa un trozo de hielo bien clarificado.

PONCHE PARA LAS SOIREES (*caliente*)

Poner en infusión tres o cuatro rodajas de limón en un litro de té negro; luego se pasa por un colador fino, a otro aparato que se conserve bien caliente; hágase fundir 350 gramos de azúcar, y añadir medio litro de excelente ron o coñac.

LIMONADA DE VINO MAGNIFICA

Además de ser como se ha dicho una bebida excelente, es también especialísima para casos de enfermedad febril, por ser corroborante y calmar poderosamente la sed.

Se compone de la siguiente mezcla: Jarabe cítrico, 60 gramos; vino del tipo del mejor Rioja o Burdeos, 300 gramos; alcoholato de corteza de limón, 2 gramos; póngase en sitio frío, y, por último, se le incorpora un litro de agua filtrada.

HELADO ESPUMA DE LIMON

En una vasija de porcelana se pone medio litro de jugo de limones o de naranjas, un litro de agua, 225 gramos de azúcar en polvo y cinco o seis claras de huevo sin batir; déjese todo en infusión durante una o dos horas, removiéndose bien.

Pasado este tiempo, se pasa todo por un cedazo fino, y luego, ya en esta disposición, se pasa a una garrafa a helar como todos los helados, saltándose de las paredes de la sorbetera y batiéndose bien aumentándose el doble de su volumen, y así se queda ligerísimo; puede añadirse algún licor tal como marrasquino, kummel, etc., etc.

HELADO ESPUMA DE NARANJA

Se prepara de manera igual al helado espuma de limón; solamente que hay que echar doble cantidad de jugo de naranjas y un poco de color de naranja; este color se da mezclando unas gotas de amarillo Breton e igual cantidad de carmín Breton, ambas cosas dan el color naranja.

En éste también se puede añadir aroma de algún licor, tales como curaçao, kummel, anisette.

CIDER CLARET-CUP
(PREPÁRESE EN UNA PONCHERA)

Póngase media botella de cidra, un cuarto de litro de agua de Seltz, una peladura finísima de pepino fresco (cohombro), la peladura de un limón, un ramito de borraja, dos copas de coñac, azúcar en polvo, a gusto, dos copas de marrasquino. Déjese en maceración durante unos diez minutos, y póngase un buen pedazo de hielo clarificado, y sírvase.

LOVING CLARET-CUP
(PREPÁRESE EN UNA PONCHERA)

Póngase en una ponchera: dos cucharadas de azúcar en polvo, media cucharada de las de café de corteza de limón rallado, otro tanto de nuez moscada, una copa de las que se bebe el Burdeos, de coñac; dos copas de Jerez seco, tres copitas de marras-

quino, una botella de champán y cinco o seis rodajas finas de limón. Déjese en maceración durante unos treinta minutos y añadir medio litro de agua fresca, algunos trozos de hielo picado; remuévase bien, se traslada todo a una jarra de cristal y sírvase en copas de las de champán, un pequeño ramito de hojas de verbena o borraja en cada copa, y, por último, sírvase con pajas en las copas.

HOCK O MOSELLE CLARET-CUP

INGREDIENTES

Una botella de vino Hock o de vino Moselle, una botella de agua de Seltz, una gran copa de Jerez seco o coñac, una copita de curaçao, siete u ocho rodajas de piña de América, la corteza de un limón cortada lo más finamente posible, azúcar en polvo la cantidad que se desee, un ramito de *borraja*, algunos trozos de hielo picado y sírvase en una jarra de cristal.

OTROS CLARETS-CUPS AL CHAMPAN

FÓRMULA PRIMERA.—*Ingredientes*: Una botella de agua de Seltz, dos copas de coñac, tres rodajas de limón, una peladura de pepino fresco (cohombro), un pequeño ramito de verbena o borraja, azúcar en polvo a voluntad y hielo picado.

FÓRMULA SEGUNDA.—Los mismos ingredientes que en la receta anterior, más una o dos copas de curaçao y pedacitos de piña.

FÓRMULA TERCERA.—*Ingredientes*: Una botella de champán, una botella de Seltz, dos copas de kirsch, dos de coñac fin champán, una de marrasquino, un ramito de verbena o borraja. Salpicón de piña de América y melocotón, fresas, frambuesas, uvas negras, grosellas blancas o rojas, de todo en poca cantidad, azúcar o jarabe a voluntad y algo de hielo picado.

Advertencia importante.—Al hacer una composición cualquiera de *Clarets-cup*, déjense macerar todos los ingredientes por lo menos durante veinte minutos o más, si es posible; el

hielo siempre se pondrá a los cinco o diez minutos antes de servirse, siendo que se haga cups en poca cantidad, y en grandes cantidades mucho antes.

CLARET WHISKY WIT PINE-APPLE

Prepararlo en un gran vaso de cristal; en el vaso se pone un trozo de piña de América, fresca, cortada a cuadritos; póngase a macerar con Scotch whisky; sírvase en copitas de cocktail, con hielo picado y agua de Seltz.

MULLED CLARET COCKTAIL (*caliente*)

En una cacerola esmaltada se pone una botella de vino de Borgoña, un limón cortado a trozos, 125 gramos de azúcar, una copa de vino Marsala, un trozo de canela en rama, un clavo de especias, nuez moscada rallada. Caliéntese mucho, sin que se deje hervir, y sírvase en copas de las que se bebe el vino de Madera.

Origen del Cocktail

COCKTAIL («COLA DE GALLO»)

Es creencia general que el origen del *cocktail* ha de buscarse en Norte América, ya que por una de esas inexplicables costumbres, ha dado en llamársele «bebida americana».

Sin embargo, por poco que se bucee en la historia de la gastronomía, el investigador encuentra datos que permiten afirmar de una manera rotunda que las mezclas de licores combinadas con más o menos habilidad son de origen europeo, disputándose la gloria de ser sus inventoras Francia e Inglaterra.

Los franceses, buenos patriotas, procuran demostrar que en Burdeos y en los albores del siglo XVII se servía una bebida compuesta a base de varios licores que se designaba con el nombre de *coquetel*.

Sin embargo, esto no parece, y en realidad tal vez no sea, una absoluta prueba de que el *cocktail* sea de origen francés, pues lo más probable es que la tal bebida fuese un compuesto de determinados licores, siempre los mismos y mezclados con idéntica proporción. El *cocktail*, por el contrario, se caracteriza por su gran elasticidad, en la que reside precisamente su prestigio, ya que gracias a ella ha sido posible que su preparación llegase a ser considerada como un verdadero arte.

Tratando de asegurarse, por otra parte, la gloria en ese aspecto, a los franceses se les ocurrió lo que se les ocurre siempre que se ven perdidos: invocar a Napoleón. ¡Si el gran corso resucitara y viese la de cosas que se le atribuyen!

De todos modos, parece ser cosa comprobada que durante las campañas de Rusia, Napoleón, que no podía dormir más que dos o tres horas diarias, se sostenía gracias a la frecuente ingestión de mezclas de licores.

¿Es esto suficiente para atribuir al *cocktail* un origen francés? Nuestros vecinos dicen que sí. Yo, la verdad, me permito dudarlo por tres razones: primera, porque lo único absolutamente cierto es que el primer

bar francés donde se sirvió *cocktail* fué uno que en el año 1889 estaba situado en el *boulevard* de los Italianos, en París; segundo, porque no creo posible que a una invención francesa se la denomine con un nombre inglés, y tercero, porque los naturales de la rubia Albión dan del origen de tal bebida una referencia más poética, más literaria, más refinada sencillamente.

Veamos esta historia.

Allá por el año 1770 vivía en Kingston un rico propietario llamado Allen, el cual, según parece, tenía dos pasiones: una hija llamada Leny y las peleas de gallos.

La hija era, según la tradición, el tipo perfecto de las heroínas de novela: rubia como el oro, esbelta como un tallo de palmera, y de tan apreciables cualidades morales, que todo el que la conocía se prendaba de ella. Entre los innumerables admiradores de su hermosura figuraba un joven llamado Eddie, que fué precisamente el único que logró enternecer el corazón de la muchacha; pero—aquí viene la complicación—Eddie era el primogénito de una familia por tradición enemiga de la de la joven. (Este principio recuerda ha poco la historia de los infelicísimos amantes Romeo y Julieta, pero aseguro que nada tiene de común con ella lo que voy a contar seguidamente.)

Como sucede en todas las novelas de trama complicada, el padre de Leny se opuso de una manera terminante a aquellos amores, con lo cual no logró otra cosa que avivar el fuego de la pasión y salir a disgusto diario con su bella hija.

El buen señor procuraba consolarse de los berrinches familiares dedicando todo su tiempo y todos sus cuidados a su «gallera», en la que figuraban hermosísimos ejemplares de pelea, de entre los que destacaba un soberbio gallo llamado «Júpiter».

«Júpiter» había tomado parte en muchas peleas y en todas había salido vencedor, con la particularidad de que nunca había perdido una sola pluma de la cola, que, digámoslo de paso, era de un magnífico color encendido. Orgulloso míster Allen de las hazañas del precioso «Júpiter», lo mostraba a cuantos acudían a su casa, detallando todos los combates en que el gallo había tomado parte, sin olvidar nunca la particularidad citada referente a la cola.

Así las cosas, llegó un día en que para festejar el santo de la rubia Leny el caballero Kingston organizó una brillantísima fiesta, a la que invitó a algunas de sus amistades de los pueblos cercanos. Terminada la comida, su hija, sin duda para halagar la vanidad del padre, propuso efectuar una visita a los corrales con objeto de que los invitados admirasen la belleza de las aves y particularmente la cola de «Júpiter». La idea fué aceptada y cuando después de haber recorrido todas las jaulas y apartados especiales se llegó a la jaula de «Júpiter», el buen caballero de Kingston se quedó atónito al ver que estaba completamente vacía.

Según la leyenda, la desesperación de míster Allen no tuvo límites. Recorrió todos los rincones del corral, así como los alrededores del castillo y la torre más alta de éste, sin encontrar rastro del desaparecido gallo. Cuando ya se hubo cerciorado de la inutilidad de sus esfuerzos, proclamó que daría lo que se le pidiese con tal de recobrar a «Júpiter». Minutos más tarde llegaba Eddie llevando en sus manos al famoso gallo.

Si grande fué la desesperación que se apoderó de nuestro caballero cuando comprobó la desaparición de «Júpiter», no fué menor su alegría al recobrarlo, y más si se tiene en cuenta que después de esta nueva vicisitud su cola no había sufrido en lo más mínimo. Sus lindas plumas presentaban un color encendido más bello que nunca.

Como sucede en las películas americanas de argumento ingenuo, Eddie pidió como premio el permiso del padre de Leny para casarse con ella, cosa que, aunque a regañadientes, concedió el ya tranquilo poseedor de «Júpiter».

Malas lenguas dijeron después que la desaparición del famosísimo gallo fué una comedia urdida por los dos enamorados para lograr que cediera el intransigente padre.

Sea como fuere, lo cierto, según la tradición, es que la alegría que provocó el doble acontecimiento fué general y que, para festejarlo todo, míster Allen desenterró del rincón más recóndito de su bodega varias botellas de distintos y añejos vinos y licores, con los que obsequió a todos los presentes. La preciosa Leny fué la encargada de hacer los honores, y, debido, sin duda, a su natural alegría, alegría que se transformaba en azoramiento, cometió, hay que confesarlo, alguna tontería. Dominada por el júbilo, preguntaba a todos cuál era su licor preferido, diciendo:

—¿Brandy?... ¿Curaçao?... ¿Whisky?...

Como era natural, la pobre Leny no sabía—como vulgarmente se dice—lo que se pescaba y al que le pedía curaçao le llenaba el vaso de *brandy*, y viceversa, hasta que le llegó el turno a un anciano al que la educación no le impedía ser sincero.

—¿*Brandi*, míster Oswens?...

—No, hijita, *whisky*.

—¿*Curaçao*?...—interrogó Leny, comenzando a llenar de *brandy* el vaso del anciano señor.

—¡No, Leny, no!...—protestó míster Oswens.

—¡Ah... *whisky*!...—contestó Leny vertiendo en el mismo vaso un chorro de curaçao—. ¡Por Dios!—dijo Leny al darse cuenta de la equivocación—. ¡Qué cabeza la mía!—y acabó de llenar el vaso con *whisky*.

—Se conoce—dijo míster Oswens—que el amor se te ha subido a la cabeza, pero me parece que a mí se me va a subir esto...

Y el anciano se llevó a los labios la entonces incomprendida mezcla y paladeó con deleite. Después añadió:

—¡Leny, esto es algo exquisito!...—y aconsejó después—; ¡Pruébenlo!... Les garantizo que vale la pena...

Tanto insistió, que los demás se decidieron a estropear «tres inigualables licores» ; pero parece ser que esta decisión no hubo de pesarles, pues todos coincidieron en que aquella «cosa rara» tenía un sabor exquisito. Y mientras se celebraba la feliz circunstancia que había motivado el descubrimiento, uno de los presentes observó :

—¡ Es curioso !... Fíjense ustedes : esto tiene el mismo color que la cola de «Júpiter»...

—¡ Es cierto !...—confirmaron todos.

Y el autor de la observación propuso :

—Podríamos bautizar la nueva bebida con un nombre que dejara memoria de este suceso... y ya que «Júpiter» ha sido el causante de todo lo sucedido, y su hermosa cola tiene el mismo color que esta mescolanza, llamemos a ésta ¡ *cocktail* ! (que en castellano significa «cola de gallo»).

*
* *

Días después, míster Allen relató lo sucedido en una taberna de Kingston, de la que era asíduo concurrente, llamada «Bunch of grapes». La curiosidad hizo que alguno de los contertulios probara la tan elogiada combinación. El *snobismo* hizo lo demás.

Al cabo de algunos meses era frecuente oir en «Bunch of grapes» :

—¡ Patrón, tráigame un *cocktail!*

*
* *

Estas son las distintas versiones relacionadas con el origen del *cocktail* que el cronista ha logrado recoger. Posiblemente la leyenda habrá mixtificado la realidad con algo o con mucho de fantasía. Y aunque así sea, no por ello dejarán de ser lógicas : ¡ serán un *cocktail* más !

Eduardo Matos

Egg-Nogg

Para cocktails a base de huevos enteros, leche, vinos, azúcar, hielo, etc.

MALAGA EGG-NOGG
(PROPORCIONES PARA CUATRO PERSONAS)

En el fondo de la ponchera se ponen tres o cuatro cucharadas de hielo picado, un huevo entero y una yema, dos cucharadas de azúcar en polvo, una copa de vino de Jerez, una copa de vino de Málaga, un poquito de nuez moscada rallada. Batir bien esta mezcla y aumentar leche fresca como cuartillo y medio (que desde luego haya sido cocida con anticipación). Se pasa por un colador fino a la ponchera que se sirva a la mesa. Sírvanse pajas grandes en las copas.

SHERRY-EGG-NOGG
(PROPORCIONES PARA CUATRO PERSONAS)

En una ponchera se ponen tres cucharadas de hielo picado, un huevo fresco y una yema, dos cucharadas de azúcar en polvo, una copa de vino de Jerez, una copa de Sherry Brandy; añadir cuartillo y medio de leche, un poco de nuez moscada; agítese un poco toda esta combinación y se pasa en seguida por un colador fino a otra ponchera.

Servir pajas grandes en las copas.

BALTIMORE EGG-NOGG
(PROPORCIONES PARA CUATRO PERSONAS)

En una ponchera se unen los siguientes ingredientes: tres yemas de huevo, cuatro cucharadas, de las que se toma el café, de azúcar en polvo; un poquito de nuez moscada rallada y un poco de canela en polvo; batirlo como si fuera una yema cualquiera; añadir en este punto una copa de coñac viejo, una copa de ron la Negrita, una copa de las de licor, de vino de Madera; cuatro pedacitos de hielo picado; añadir medio litro de leche fresca (que haya estado cocida de antemano); muévase bien, y se pasan por un colador fino a otra ponchera o en copas altas finas.

Sírvanse con pajas grandes.

AMERICANO EGG-NOGG
(PROPORCIONES PARA CUATRO PERSONAS)

Prepárese en una ponchera; ésta es una de las bebidas americanas más aperitivas y agradables; se ponen primero dos vasos de agua, dos copas de ron, una copa de kirsch, una copa de coñac, una cucharada de absenta, dos cucharadas de azúcar en polvo, ocho gotas de bitters, un poco de canela en polvo, un poco de vainilla, nuez moscada, tres yemas de huevo; muévase bien y póngase a enfriar entre hielo picado o en una pequeña garrafa.

Sírvanse con pajitas largas.

IMPERIAL EGG-NOGG
(PROPORCIONES PARA CUATRO PERSONAS)

Prepárese en una ponchera; pónganse tres yemas de huevo y una clara, dos cucharadas de azúcar y se bate bien, dos copas de coñac, dos copas de ron Saint-James, dos cucharadas de hielo picado; se bate fuertemente hasta que se añade leche fresca en una proporción de medio litro; se pasa por un colador fino

a otra ponchera, o en cuatro copas algo grandes y finas; poner un poquito de nuez moscada rallada, y sírvase con pajitas, una en cada copa.

EGG-NOGG

(PROPORCIONES PARA CUATRO PERSONAS)

En una ponchera o en un vol, se ponen dos cucharadas de hielo picado menudamente, media cucharada de azúcar en polvo, cuatro yemas de huevos frescos bien batidos, dos copitas de licor de coñac, dos copitas de licor de ron la Negrita, algo de nuez moscada rallada, cuartillo y medio de leche fresca. Muévase bien, y pasarlo todo por un colador fino a una ponchera, o en copas de las en que se bebe el champán.

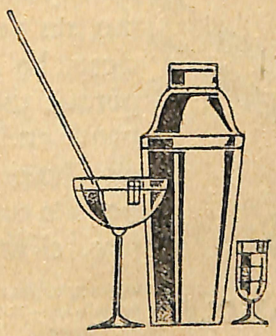
Servir pajas largas en las copas.

EGG-NOGG DE WHISKY

(PROPORCIONES PARA CUATRO PERSONAS)

En una ponchera se unen: dos huevos frescos batidos, tres cucharadas de hielo, dos cucharadas de azúcar en polvo, dos copas como en las que se bebe el Burdeos, de whisky, cuartillo y medio de leche fresca y nuez moscada. Muévase y se pasa por un colador a otra ponchera.

Se sirve en copas de las de champán, con pajas.

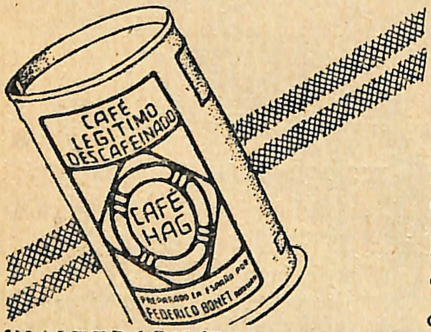


TRES VECES BUENO

Es muy importante que el café sea de buena calidad, que no dañe la salud y que siempre sea el mismo, es decir, que no pierda su aroma.

Para que sea bueno ha de ser CAFÉ HAG, que procede de los mejores cafetales americanos.

Para que no perjudique al corazón, ni quite el sueño, ni excite el sistema nervioso, ha de ser CAFÉ HAG, porque es el único que no contiene cafeína. Por estas razones, los médicos lo recomiendan, incluso a los enfermos, y los consumidores lo prefieren al café corriente.



Para que sea siempre el mismo, sin perder su aroma delicioso, ha de ser CAFÉ HAG, porque es el único que se expende en botes cerrados al vacío ("vacuum system"), lo que permite conservarlo aislado del aire, el calor y la humedad.

INALTERABILIDAD ABSOLUTA

CONCESIONARIO PARA ESPAÑA: FEDERICO BONET
Apartado 501 — Madrid Apartado 888 — Barcelona

Juleps

Estos refrescos tienen por base hojas de menta fresca y prensadas, para extraerles el perfume, retirándolas antes de agitar el cocktail. Se preparan con Champán, Gin (Ginebra), Jerez, Ron, Piña. En los Juleps se les suele adornar con una hoja de menta, sostenida por el hielo.

CHAMPAN-JULEP
(PROPORCIONES PARA DOS PERSONAS)

En una ponchera pequeña se disuelven dos cucharadas de las que se toma el café, de azúcar en polvo, con un poco de agua de Seltz; añadir una o dos hojas de hierbabuena fresca; llenar la ponchera con champán Frappe; se adorna con dos rodajas de naranja y seis granos de uva.

Sírvanse grandes pajas.

MINT-JULEP
(PROPORCIONES PARA DOS PERSONAS)

En una pequeña ponchera se disuelve una cucharada de azúcar en polvo, con un poco de agua de Seltz, dos copas de coñac, cuatro o cinco hojas de hierbabuena fresca, cuatro cucharadas de hielo picado; pasados unos tres o cuatro minutos se pasa todo por un colador fino a otra ponchera; poner en este punto un ramito pequeño de hierbabuena fresca; adórnese con algu-

nas frutas del tiempo cortadas a pedacitos, y siempre algunas rodajas de naranja; echar un poco de ron por encima, un poquito más de azúcar, y sírvase con grandes pajas.

WHISKY-JULEP

(PROPORCIONES PARA DOS PERSONAS)

En una pequeña ponchera o jarra de refrescos se disuelven, con un poco de agua de Seltz, dos cucharadas de azúcar en polvo, cinco hojas de hierbabuena fresca, dos cucharadas de las de café, de ron, dos copas de whisky, tres cucharadas de hielo picado; se pasa esta combinación a otra ponchera o jarra de cristal a propósito; añadir un pequeño salpicón de frutas del tiempo (plátanos, cerezas, naranja). Sírvanse con pajas grandes.

GIN-JULEP

(PROPORCIONES PARA DOS PERSONAS)

En una pequeña ponchera: dos pequeñas cucharadas de azúcar en polvo y un poquito de agua de Seltz, tres copas de Gin-Old-Tom; una botella de Soda Water o agua de Seltz, tres hojas de hierbabuena fresca, dos cucharadas de hielo picado. Mézclese bien y adórnese con algunas frutas del tiempo picadas. Sírvase en copas de champán o copas altas que sean algo grandes. Sírvase con pajas.

NOTA.—El Gin es Ginebra.

Fixes

SAINT-CROIX-FIX

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una ponchera pequeña, o jarrita de cristal exprofeso, se disuelve media cucharada de azúcar, media copa de agua de Seltz, dos cucharadas de las de café, de jugo de limón; una copita de las de licor, de jarabe de piña de América; una copita de las que se bebe el Burdeos, de Ron Sainte Croix; llénese con hielo picado, mézclese bien, y unir alguna fruta del tiempo picada.

Sírvase con pajas.

GIN-FIX

(PROPORCIONES PARA DOS PERSONAS)

En una ponchera o jarrita de cristal se disuelve una cucharada pequeña de las de café, de azúcar en polvo con un poco de agua de Seltz, una abundante copa de las de licor, de jarabe de piña de América, dos copitas de Ginebra de Holanda; dos cucharadas de hielo picado, algunas frutas del tiempo a cuadritos.

Sírvase con pajas.

BRANDY-FIX

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una ponchera de las más pequeñas, o jarrita de cristal, se disuelve media cucharada de azúcar con un poco de agua de Seltz, una copita de jarabe de piña de América, una copita de coñac. Mézclese bien con una cuchara; sírvase con alguna fruta del tiempo picada y una cucharada de hielo picado.

Sírvase con pajitas.

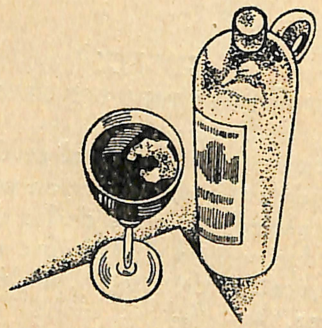
Puede prepararse también en la misma copa algo alta de beber vino Burdeos.

WHISKY-FIX

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una jarrita de cristal, o en una copa fina de cristal se disuelve una pequeña cucharada de azúcar con tres cucharadas de las que se toma el café, de jugo de limón, dos copas de las de licor, de jarabe de piña de América, dos copitas de whisky, hielo picado, unas dos cucharadas, algunas frutas picadas.

Sírvase con pajas.



Sours y Coolers

A base de sifón, vinos, licores y picadillo de fruta.

RON-SOUR

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una copa de las altas, finas, se pone: dos cucharadas de hielo picado, media cucharada de azúcar en polvo, una copita de jugo de limón, una copa de las del vino Madera de ron la Negrita.

Llenar la copa con agua de Seltz y se guarnece con alguna fruta picada.

BRANDY-SOUR

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una copa de las altas, finas, se ponen: dos cucharaditas de hielo picado y añadir media cucharada de azúcar en polvo, una copa de las de licor, de jugo de limón, una copa de las que se bebe el vino de Málaga, de coñac. Llénese con agua de Seltz. Mézclese todo muy bien, se pasa a otra copa y adórnese con alguna fruta picada.

WHISKY-SOUR
(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una copa de las altas y finas se ponen: dos cucharadas de hielo picado, media cucharada de azúcar en polvo, una copita de las de licor, de jugo de limón, una copa de las que se bebe el vino de Madera, de whisky. Llénese con agua de Seltz. Mézclese bien, se pasa a otra copa, se guarnece con alguna fruta del tiempo picada.

GIN-SOUR
(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una copa alta, fina, de cristal, se ponen: dos pequeñas cucharadas de hielo picado, añadir media cucharada de azúcar en polvo, una cucharada de jugo de limón, copa y media de Gin-Old-Tom. Llénese con agua de Seltz, mézclese bien y se pasa a otra copa de cristal.

Se adorna con alguna fruta picada.

ROCKY-COOLER
(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una copa alta de cristal se pone: un huevo bien fresco y añadir media cucharada de azúcar en polvo, el jugo de un pequeño limón, cuatro o cinco trocitos de hielo. Llenar la copa de cidra.

Se bate fuertemente, poniendo un poco de nuez moscada y se sirve.

BRUNSWICK-COOLERS
(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una copa alta, fina, se pone: el jugo de un limón, media cucharada de azúcar en polvo y llénese con *Ginger Ale Frappe*. Agítese bien y sírvase.

Daisyes, Crustas y Toddyes

BRANDY DAISY

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una pequeña ponchera o jarrita de cristal, se echa: una buena cucharada de hielo picado; el jugo de medio limón; dos cucharadas de las de café, de jarabe de azúcar; una cucharada de jugo de naranja; una copa de coñac. Se agita bien y se pasa a una copa alta, fina, llenando ésta con agua de Seltz.

GIN-DAISY

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Fíjense en iguales medidas que en la receta anterior, sólo que en lugar de emplear el coñac se cambia por igual cantidad de gin.

GINGER-DAISY

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

De igual forma que en la receta «Brandy-Daisy», poniendo *Ginger Ale* en lugar del agua de Seltz.

RHUM-DAISY
(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Se prepara de igual forma que el «Brandy-Daisy», pero que en lugar de poner coñac se pone ron Jamaica.

WHISKY-DAISY
(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Se prepara de modo igual que el «Brandy-Daisy»; pero que en lugar del coñac se pone el whisky.

COÑAC-CRUSTA
(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una jarrita pequeña de cristal, se ponen: tres cucharadas de hielo picado; añadir dos cucharaditas de jarabe de azúcar, una cucharada de jugo de limón; cuatro gotas de angostura; ocho gotas de marrasquino; una copa, de las de beber el vino de Burdeos, de coñac.

Procurarse por cada copa la corteza de un limón que quepa dentro. Se recorta la corteza del limón en forma de sierpe y se pone todo entero, dentro de la copa alta; humedecer el borde de la copa frotándola con limón y con un poco de azúcar en polvo. Se agita bien la bebida y échese dentro de la copa en que hemos puesto la corteza de limón; añadir tres pequeñas cerezas y sírvase.

GIN-CRUSTA
(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Las mismas proporciones que en la receta anterior; sólo que en lugar del coñac, se pone igual cantidad de gin.

WHISKY-CRUSTA
(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una ponchera pequeña, o jarra de cristal, se pone: una buena cucharada de hielo; dos cucharadas, de las que se toma el café, de jarabe de azúcar; una cucharada de marrasquino; una cucharada, de las que se toma la sopa, de zumo de limón; cuatro gotas de angostura; tres cuartas partes de una copa, de las que se bebe el vino de Burdeos, de Scotch Whisky. Se agita bien esta bebida y se pasa dentro de una copa preparada de igual modo de como hemos hecho con la receta «Brandy o Coñac Crusta», y sírvase.

SAINT-CROIX CRUSTA
(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una ponchera pequeña o jarrita, se pone: una buena cucharada de hielo picado, y añadir dos cucharadas de jarabe de granadas; una cucharada de zumo de limón, tres gotas de angostura, una media cucharada de marrasquino, una copita de ron Saint-Croix o ron Jamaica.

Preparar una copa de igual forma que en la receta «Coñac Crusta» (véase ésta); agitar bien esta bebida y se pasa a la copa. Se guarnece con alguna fruta fresca picada.

BRANDY-TODDY
(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepararse en una copa, alta, fina, una cucharada de las que se toma el café, de azúcar en polvo, disuelta con un poquito de agua. Añadir dos pedazos de hielo, una copa de las que se bebe el vino de Madera, de coñac. Llénese con agua fresca filtrada. Mézclese bien y sírvase con una cuchara de las del café.

WHISKY-TODDY
(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

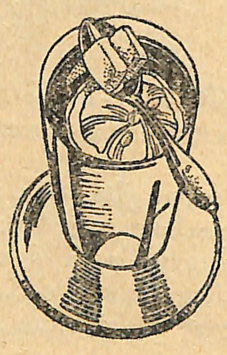
Se prepara de igual forma que en la receta anterior. Sólo que en lugar de coñac se le echa igual cantidad de Scotch-Whisky.

GIN-TODDY
(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

También se procede como en la receta de «Brandy-Toddy»; pero que en lugar de este licor se le echa igual cantidad de Gin-Old-Tom, o sea Ginebra de la marca Gin-Old-Tom.

HAT BRANDY TODDY (*caliente*)
(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Para esta bebida se procede, en general, como en la receta «Brandy-Toddy», pero con la diferencia que no se le pone hielo, y en su lugar igual cantidad de agua hirviendo.



Otra versión del Cocktail

UN COCKTAIL

Otra versión del origen del cocktail, aunque el fondo es el mismo, que el explicado por don Eduardo Matos, en el periódico *Las Noticias*, de Barcelona. El que ahora comentaremos es reproducción de un libro de Keudall Bauning, que reproducimos de *Crítica*, de Buenos Aires:

«Con este nombre original el hostelero designó una deliciosa bebida cuya composición guardó mucho tiempo en secreto. El hostelero admitió el origen romántico de este nombre. Un día, su hermosa hija, se hallaba preparando la deliciosa bebida para su novio, cuando, un gallo, como si él también quisiera probar la deliciosa bebida, sacudióse tan violentamente que una de las plumas de su real cola fué a caer dentro de la copa; su joven dueña la tomó y revolvió con ella la bebida, llamándola *cocktail*, nombre con el cual se ha seguido designándola».

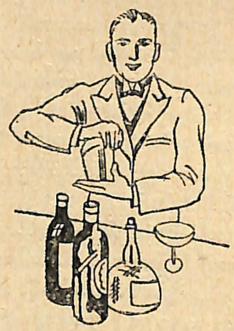
En la página 4, el autor copia algunos recuerdos del cocktailero del «Embassy Club», de nombre Roberto. He aquí un fragmento de «Cocktails», su preparación, que gira también alrededor del origen del «cocktail».

«Hace más de cien años que el cocktail fué introducido por primera vez en América, pero su origen es todavía un misterio. Entre los muchos cuentos que circulan sobre él, el más común es el siguiente:

El hostelero de un pequeño villorrio sentía por igual, un verdadero orgullo por la belleza de su joven hija y de un magnífico gallo de riña que poseía. Pero he aquí que un buen día el gallo desapareció en forma mis-

teriosa. Cansado el hostelero de buscarlo inútilmente por toda la comarca, reunió a la población y ante ella juró que a aquel caballero que le trajese el gallo vivo, le concedería en premio la mano de su hija. Pasaron muchos días, hasta que una mañana de estío las gentes vieron llegar a la aldea a un oficial, caballero en un hermoso corcel; el joven se apeó en la posada e hizo entrega del gallo a su propietario. Este, loco de alegría, ofreció a todos a beber, pidiendo en su exaltación, se brindara por la cola del gallo que no había perdido una sola pluma, en su aventura. Su hija, que estaba presente, mezcló, no se sabe si por distracción o por la emoción que le causara la presencia del futuro esposo, whisky, vermouth, bitter y hielo. A todos les pareció excelente la mezcla y allí mismo la bautizaron con el nombre de cocktail («cola de gallo»).

El oficial introdujo el cocktail entre sus camaradas y rápidamente se difundió en todo el ejército norteamericano. En forma gradual su preparación creció, llegando a ser famoso en el mundo entero». (Tomado de «Las recetas del escudero», de una reimpresión de un extraño librito, hecha por Kendall Bauning).



Gran rapsodia en fórmulas de diversos temas de Cocktails, Ponches, Chocolates, Cobblers, etc.

BALTIMORE-CEFFE

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una ponchera o jarra de cristal. Se ponen dos cucharadas de hielo picado, dos cucharadas, de las de café, de azúcar en polvo; copa y media, de las de licor, de marrasquino. Pasarlo a una copa alta y llenar lo restante de la copa con tres partes de café y una parte de leche, todo frío.

Sírvase con pajas.

SOYER-CHAMPAN

(PROPORCIONES PARA DOS PERSONAS)

En una gran ponchera o en una jarrita de cristal o cocktelera. Se ponen cuatro cucharadas de hielo picado que esté bien clarificado; tres cucharadas de jarabe de granadas, dos copas de las de licor de Fin champán (coñac). Llenar la jarra (de las proporciones apuntadas más arriba) y se llena con champán. Mézclese bien con una cuchara de las de refrescos. Las copas se adornan con una rodaja de limón y otra de naranja.

Sírvase con pajas.

COFFEE-COBBLER

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una pequeña ponchera. Se le ponen dos cucharadas de hielo picado; dos cucharadas de las de café, de azúcar en polvo, media copa de coñac viejo, media copa de licor moka o de cacao chouva.

Mézclese bien y se pasa a una copa y llenarla con café frío. Sírvase con pajas.

KIS-ME-QUICK

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una pequeña ponchera, o jarrita de cristal. Se le ponen dos cucharadas de hielo picado. Añadir copa y media de las de licor, de absenta; seis gotas de angostura, seis gotas de curaçao, seis gotas de jarabe de azúcar. Se pasa todo a una copa alta y se llena con agua de Seltz.

PICK-ME-UP

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una jarrita pequeña. Se ponen dos cucharadas de hielo, el jugo de una naranja, una copa de las de licor de curaçao rojo, una copa de coñac viejo. Se traspasa a una copa y llénese con champán. Mézclese bien con una cuchara de las de refrescos. Se adorna la copa con una rodaja de limón y otra de naranja.

Sírvase con pajitas.

PORT-NEGUE (*caliente*)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una copa alta se ponen dos terrones de azúcar. Media cucharadita de las que se toma el café, de curaçao tinto, una copa de las que se bebe el vino de Madera, de vino de Porto tinto. Llenar la copa con agua hirviendo. Sírvase con una rodaja de limón mechada de cuatro clavos de especias y un poco de nuez moscada rallada.

HOT-STONE-FRANCE (*caliente*)

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una copa alta, fina, se pone una copa de las que se bebe el vino de Madera, de whisky. Añadir dos cucharadas de las de café, de azúcar en polvo. Mézclese bien y llenar la copa con sidra hirviendo; mézclese bien y sírvase.

STONE-FRANCE

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una copa alta, se le ponen dos pedazos de hielo, una copa de las de vino de Madera de licor whisky. Llenar la copa de sidra azucarada. Mézclese bien y sírvase.

WHITE-LION

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una gran copa alta, fina, se le echa una cucharadita de azúcar en polvo disuelta con un poquito de agua, el jugo de medio limón, dos cucharadas de las de café de jarabe de frambuesa, una copa de las de licor de curaçao tinto, una copa de las que se bebe el vino Madera, de ron Sainte-Croix. Llénese con hielo picado. Mézclese bien y se guarnece con algunas cerezas.

Sírvanse en grandes pajas.

BISHOP

(PROPORCIONES PARA DOS PERSONAS)

En una ponchera pequeña se pone primero: una cucharada de azúcar en polvo, una cucharada de jugo de limón, cuatro cucharadas de hielo picado, un poco de agua de Seltz y dos cucharadas de las que se toma el café, de ron Saint-James, el jugo de media naranja, un cuarto de botella de vino de Borgoña tinto (puede ponerse de este vino más cantidad), algunas frutas del tiempo picadas. Mézclese bien y sírvase con pajas.

JOHN-COLLINS GIN
(PROPORCIONES PARA DOS PERSONAS)

En una jarrita de cristal se echa una cucharada de las de tomar la sopa, de azúcar en polvo, media copa de las que se bebe el vino Madera, de jugo de limón, una copa de las de vino Madera, de Gin-Old-Tom. Dos o tres pedazos de hielo, una botella de Soda Water. Mézclese bien con una cuchara de los refrescos y durante su efervescencia se bebe.

THOM-COLLINS BRANDY
(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una ponchera pequeña, se le pone una copita de las de licor, de jarabe de azúcar. Añadir una copa de las que se bebe el vino Madera, de coñac, una cucharada de marrasquino, el jugo de un pequeño limón, tres o cuatro trozos pequeños de hielo clarificado, una botella de Soda-Water. Mézclese bien con la cuchara de los refrescos y durante su efervescencia se bebe.

SAUTERNE-COBBLER
(PROPORCIONES PARA TRES PERSONAS)

En una pequeña ponchera se le pone una cucharada de azúcar en polvo; añadir un copa de las que se bebe el vino Madera, de jarabe de granada; tres copas de las que se bebe el vino Burdeos, de Sauternes.

En las dos copas altas se pone una buena cucharada de hielo en cada una; se llenan con la bebida, se guarnecen con alguna fruta del tiempo picada y pajas.

DERBY-COBBLER
(PROPORCIONES PARA DOS PERSONAS)

Se prepara en una pequeña ponchera o doble tímbala de *Shaker*; se ponen primero tres cucharadas de hielo picado, una cucharada de azúcar en polvo, dos copitas de las de licor de jarabe de piña de América, tres copas de vino de Jerez amonti-

llado; se vierte todo en otra ponchera o tímbala; se guarnece con unos pedacitos de piña, y se le echa, sin mezclarlo, una copa de las de licor de Porto tinto.

Sírvase con pajas.

SHERRY-COBBLER
(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Dentro de una ponchera o cocktelera (Shaker), se ponen tres cucharadas de hielo picado, una cucharada de azúcar en polvo, una copa de las de licor de coñac, una copa de curaçao.

Tres copas de las que se bebe el vino de Jerez, de Jerez seco; se mezcla bien y se pasa a las copas, adornadas éstas de dos rodajas de naranjas; echar encima, sin mezclarse, una copita de las de licor de Porto tinto.

Sírvase con pajas.

WHISKY-COBBLER
(PROPORCIONES PARA TRES PERSONAS)

En una ponchera pequeña se pone una cucharada de azúcar en polvo; añadir tres copas de las que se bebe el vino de Madera, de whisky; dos cucharadas de jarabe de piña de América; tres cucharadas de hielo picado. Se mezcla todo muy bien y se guarnece de frutas del tiempo picadas a cuadritos.

Sírvase con pajas.

PORT-WINE COBBLER
(PROPORCIONES PARA DOS PERSONAS)

Se prepara en una pequeña ponchera o una doble tímbala *Shaker*; se ponen tres cucharadas de hielo, una cucharada de azúcar en polvo, dos copas de las de licor, de jarabe de grosella; tres copas de las que se bebe el vino Madera, de vino Porto tinto; se mueve fuertemente. Poner algunas frutas del tiempo picadas.

Sírvase con pajas.

CLARET-COBBLER
(PROPORCIONES PARA DOS PERSONAS)

En una pequeña ponchera o en una doble tímbala *Shaker*, se ponen dos cucharadas de las de café, de azúcar en polvo, disuelto con un poco de agua; añadir tres copas de vino de Burdeos o Rioja, tinto, se mezcla bien y se adorna de frutas.

Sírvase con pajas.

RHINE WINE-COBBLER
(PROPORCIONES PARA DOS PERSONAS)

En una pequeña ponchera o en una doble tímbala *Shaker* se ponen tres cucharadas de las de café, de azúcar en polvo; dos copas de las que se bebe el Burdeos, de agua; cuatro copas de vino del Rhin, tres cucharadas de hielo picado; se agita fuertemente; añadir algunas frutas del tiempo picadas.

Sírvase con pajas.

CHAMPAN-COBBLER
(PROPORCIONES PARA DOS PERSONAS)

En una ponchera se pone primero tres cucharadas de hielo picado, una cucharada de azúcar en polvo, dos rodajas de naranja, una corteza pequeña de limón; llénese con champán y algunas frutas del tiempo. Rumuévase con cuchara de los refrescos.

Sírvase con pajas.

COSMODOLITAIN-PUNCH
(PROPORCIONES PARA DOS PERSONAS)

Prepárese en una copa de cristal. La mitad de la copa se pone hielo picado. Añadir una copa y media de las de licor de coñac. Media cucharada de azúcar en polvo, un salpicón de algunas frutas frescas. Completar de llenar la copa con vino de Médoc.

Sírvase con pajas.

GIN CLING
(PONCHE INGLÉS CALIENTE)

Para dos copas de las que se suele beber el vino de Porto. Se calienta una copa de las de Porto de gin; calcular igual cantidad de agua hirviendo (filtrada antes); mezclar a los dos líquidos unidos una cucharada de las de sopa de azúcar en polvo.

Van cantidades para dos copas.

BRANDY-PUNCH
(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal una cucharada de azúcar disuelta con un poco de agua y añadir media copa de las de licor de jugo de limón; un cuarto de copa de las que se bebe el vino Madera de Ron Sainte-Croix; una copa y media de las que se bebe el vino Madera, de coñac; una rodaja de naranja, un trozo de piña de América. Completar de llenar la copa con hielo picado (puede añadirse salpicón de otras frutas).

Sírvase con pajas.

KIRSCHWASSER-PUNCH
(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal. Póngase media cucharada de azúcar en polvo. Añadir una cucharada de jugo de limón; media copa de chartreuse amarillo; una copa de las que se bebe el vino Madera, de Kirsch. Llenar la copa con hielo picado. Mézclese bien, y adórnese con algunas frutas picadas.

Sírvase con pajas.

HOT-IRISH-PUNCH (*caliente*)
(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal. Se ponen dos terrones de azúcar; una cucharada de las de café de jugo de limón; una copa de las que se bebe el vino Madera, de Irish-whisky. Llenar

lo que falte de la copa con agua hirviendo. Mézclese bien, y sírvase con un poco de nuez moscada y una rodaja de limón.

Servirlo con cucharilla de las de café.

GIN-PUNCH

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal. Se pondrá una cucharada de azúcar en polvo, y añadir una copa de las que se bebe el vino Madera, de agua de Seltz. Media copa de jugo de limón; una copa y media de las que se bebe el vino de Madera de *Old London Gin*. Completar de llenar la copa de hielo picado, se agita bien, y ponerle cuatro cerezas, dos rodajas finas de naranjas y un trocito de piña de América.

Sírvase con pajas.

TIP-TOP-PUNCH

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal. Póngase tres o cuatro trozos de hielo picado; una cucharada de las de café de azúcar en polvo; una copa de licor de fin champán; una rodajita de piña de América; dos rodajas de naranja; una cucharada de jugo de limón. Completar de llenar la copa con champán, (puede añadirse salpicón de frutas).

Sírvase con pajas.

ROMAN-PUNCH

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal hasta la mitad de la copa con hielo picado; una cucharada de azúcar en polvo; una cucharada de jugo de limón, el jugo de medio limón o naranja; media copa de las de licor de curaçao tinto; media copa de las de licor de Rhum-Saint-James; media copa de las que se bebe el vino Madera, de coñac. Mézclese bien, y añadir un poco de vino de Porto tinto, y algunas frutas del tiempo picadas, en poca cantidad. Sírvase con pajas.

ARRACK-PUNCH

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal. Póngase una cucharada de azúcar en polvo, disuelta con un poco de agua. Añadir una cucharada de las de café, de jugo de limón. Una copa de las que se bebe el vino de Madera de «Bataria Arrack», completar de llenar la copa de hielo picado. Mézclese bien todo, y añadir alguna fruta del tiempo picada. Sírvase con pajas.

CURAÇAO-PUNCH

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal. Poner una cucharadita de azúcar en polvo, disuelta con un poquito de agua. Añadir una cucharada de jugo de limón; una copa de las que se bebe el vino Madera de coñac; una copa de las de licor de curaçao tinto; media copa de ron Jamaica u otro bueno.

Completar de llenar la copa con hielo picado. Se adorna con alguna frutas picadas. Sírvase con pajas.

CHAMPAN-PUNCH

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal, se le pone media cucharada de azúcar en polvo. Añadir una copa de las de licor de jugo de limón, media copa de jarabe de fresas, una rodaja de naranja, un trocito de piña de América.

Llenar la copa de champán frío y unos dos o tres trocitos de hielo: algunas frutas picadas.

Sírvase con pajas.

ELDORADO-PUNCH

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal, una cucharada pequeña de azúcar en polvo, una copita de las de licor de fin champán (coñac), media copa de ron la Negrita, media copa de

bourbon Whisky, una rodaja de limón, hielo picado y una buena cucharada de salpicón de frutas del tiempo.

Sírvase con pajas.

MILK-PUNCH

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal; en esta copa se empieza por poner una buena cucharada de hielo, una cucharada de las de café de azúcar, una copita de coñac viejo, una copa de ron Jamaica. Llenar la copa de buena leche; un poco de nuez moscada rallada. Sírvase con pajas.

SWEDISH-PUNCH

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal pequeña; una parte de copa se le pone hielo picado; seis o siete gotas de angostura. Llenar la copa con licor *Caloric-punch*.

Sírvase con pequeñas pajas

EGG-MILK-PUNCH

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal un huevo fresco, que se bate con una cucharadita de azúcar en polvo; una copa de las que se bebe el vino Madera de coñac, una copa de ron Sainte-Croix o Negrita, una buena cucharada de hielo picado. Llénese con leche, y se vierte a otra copa o en un doble timbal; rallar un poco de nuez moscada por encima.

Sírvase con pajas.

MISSISSIPI-PUNCH

(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal o en una pequeña ponchera una cucharada pequeña de azúcar en polvo, disuelto con un poco de agua, una cucharada de las de café, de jugo de limón;

media copa de las que se bebe el vino Madera de bourbon whisky, media copa de ron Jamaica, una copa de coñac viejo. Llenar la copa con hielo picado y guarnición de pedacitos de naranja y piña de América.

Sírvase con pajas.

SAUTERNES O RIOJA-PUNCH
(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal o en una pequeña ponchera, una cucharada pequeña de azúcar en polvo, hasta un cuarto de copa de hielo picado, una rodaja de limón, una rodaja de naranja. Llenar la copa o ponchera con vino Sauternes o de vino de Rioja.

Se guarnece con algunas frutas picadas; se agita bien. Se servirá con pajas.

HOTE MILK-PUNCH (*caliente*)
(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal, o en una pequeña ponchera, una pequeña cucharada de azúcar en polvo, media copa de las que se bebe el vino de Madera, de ron de la Negrita o Sainte-Croix; media copa de coñac.

Llenar la copa con leche hirviendo; muévase con la cuchara. Rallar un poco de nuez moscada, y sírvase con pajas.

SHERRY-PUNCH
(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal, o en una pequeña ponchera una cucharada pequeña de azúcar en polvo; añadir una cucharada de las de café de jugo de limón, dos copitas de las que se bebe el vino de Madera, de Jerez.

Llenar la copa con hielo picado, mézclese bien y agregar algunas frutas picadas y una copita de vino Médoc o Burdeos (puede emplearse muy bien el excelente vino de Rioja viejo).

Sírvase con pajas.

PORTO-PUNCH
(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal o en una pequeña ponchera media cucharada de azúcar en polvo, media cucharada de las que se toma la sopa, de jarabe de frambuesas; una cucharada pequeña de jugo de limón, copa y media de las que se bebe el vino Madera, de vino Porto tinto. Llenar la copa con hielo picado. Mézclese bien y añadir un pequeño salpicón de frutas del tiempo. Sírvase con pajas.

ORGEAT-PUNCH
(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal o en una ponchera pequeña, cucharada y media de jarabe de horchata. Añadir copita y media de coñac, dos cucharadas de las que se toma el café, de jugo de limón. Llenar la copa de hielo picado; agítese bien y se traspasa a otra copa, guarneciéndose con algunas frutas del tiempo picadas y un poco de vino Porto tinto.

Sírvase con pajas.

HOT-ARRACK-PUNCH (*caliente*)
(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una pequeña copa de cristal media cucharada de azúcar en polvo y añadir media cucharada de jugo de limón, tres partes de la copa *Batavia-Arrack*. Complétese llenándola con agua hirviendo. Mézclese bien y añadir un poco de nuez moscada rallada.

Sírvase con una cuchara de las de café.

RHUM-PUNCH
(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal o en una ponchera pequeña, una cucharada pequeña de azúcar disuelta con un poco de agua. Añadir una pequeña cucharada de jugo de limón, copa

y media de las que se bebe el vino o el Madera, de ron de la Negrita. Llénese con hielo picado y algunas frutas del tiempo picadas.

Sírvase con pajas.

CLARET-PUNCH
(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

Prepárese en una copa de cristal o en una pequeña ponchera, cucharada y media de azúcar en polvo. Añadir una rodaja de limón, una de naranja, una buena cucharada de hielo picado. Llénese de vino Médoc; agítese bien añadiendo algunas frutas del tiempo picadas.

Sírvase con pajas.

GLORIA-PUNCH
(PROPORCIONES PARA UNA PERSONA)

En una ponchera pequeña se le ponen dos yemas de huevo, media cucharada de azúcar (batir bien estos dos ingredientes) con un poquito de nuez moscada. Luego se le añade una copita de las de licor de curaçao, media copita de marrasquino, media copa de coñac Domecq, una copa de manzanilla (vino de). Agítese bien y sírvase con algunos pedacitos de mandarinas y una buena cucharada de hielo picado.

Chocolate para Soirees, Bailes, Bodas, Bautizos y otras festividades

Receta para 25 personas; pueden reducirse o aumentarse las cantidades a base de estas proporciones.

Se ponen a cocer tres litros de leche con un palito de vainilla y 300 gramos de azúcar.

En otra cacerola pondremos 600 gramos de chocolate Amatller con un litro de agua hirviendo. Póngase esta cacerola en el baño-maría, se trabaja hasta que el chocolate quede bien fundido; logrado ya este punto, se le mezcla la leche azucarada y perfumada con la vainilla.

Se bate fuertemente, a base de batidor, hasta que haga buena espuma.

Se sirve en pequeñas tazas, con parte de espuma en la superficie de cada tacita.

CHOCOLATE CON SODA WATER

En un vaso alto de cristal fino se coloca en el fondo una buena cucharada de helado de chocolate. Llénese el vaso con Soda Water fría. Remuévase con una cuchara alta y se sirve con paja de refrescos.

Puede reemplazarse la soda Water por Seltz (sifón) o agua carbónica.

CHOCOLATE-COCKTAIL

En una cocktelera pondremos una cucharada de hielo picado, una copita de crema de cacao o de chocolate Amatller fundido, una yema de huevo, medio vasito de vino de Oporto tinto.

Agítese vivamente, y se sirve en una copa de cocktail a propósito; rallar una mínima cantidad de nuez moscada por encima.

Sírvase con pajitas de refrescos; es para uno.

BALTIMORE-CAFE

En una cocktelera pondremos una cucharada de hielo picado, una copita de Marrasquino, una cucharada sopera de azúcar en polvo, un vaso de los que se emplean para beber vino de Jerez de café frío, igual cantidad de leche. Agítese vivamente y se vierte en una copa alta de cocktail. Servir pajas de refrescos.

ZINGARA-COCKTAIL (*caliente*)

En un vaso o copa baja con pie, se le pone una cucharada sopera de miel, un cuarto de copita de licor de coñac o ron; llénese con leche caliente, remuévase y se sirve en el acto.

Algunas especialidades culinarias

de grandísima necesidad para los cocineros, y en general, para todos aquellos que tienen interés en poseer el secreto o la especialidad de las cosas bien servidas.

MILK-PUNCH

Se trata del ponche que en Inglaterra sirven siempre después de haber comido la *sopa de tortuga*.

En un jarabe ligero, se le ponen en infusión, la corteza de dos limones y de dos naranjas; añadir, media botella de ron; una copa de kirsch; el jugo de cuatro naranjas y cuatro limones. Cuando esta mezcla queda hecha añadir una gran copa de leche; déjese reposar durante algunas horas, y luego se filtra.

Sírvase siempre que esté bastante frío.

La palabra inglesa Milk, es leche en español.

PONCHE A LA ROMANA (*helado*)

(ESPECIALIDAD PARA SERVIRSE EN MITAD DE LAS COMIDAS)

Se prepara medio litro de jarabe a 31 grados; se le une medio litro de infusión de té fuerte, lo que hace obtener en este punto un jarabe de 20 a 21 grados. Añadir medio litro de ron, el jugo de dos limones y de dos naranjas, la corteza de dos limones y una naranja.

Pasada una hora, aproximadamente, se pondrá a helar lo mismo que un sorbete de los usuales.

Pueden variarse estos ponches, sujetándose a esta misma base; pero con aroma de marrasquino, kirsch, curaçao, benedictine, chartreuse, etc., etc.

Cuando se toman estos ponches de licores o de vinos, debe de beberse el vino o el licor con que haya sido aromatizado dicha clase de ponche.

Añadir tres o cuatro claras montadas a punto de merengue o nata montada.

PONCHE A LA MADRILEÑA

(PARA MITAD DE COMIDA O BANQUETE)

Preparar un buen jarabe que se aromatiza de curaçao. Póngase a helar y al empezar a espesarse se le añade nata montada, y alguna clara montada a punto de merengue. Termínese según costumbre.

Sírvase en copas pequeñas.

PONCHE REINA MARGARITA

(PARA SERVIR A MITAD DE COMIDAS O BANQUETES)

Es un sorbete de mandarinas. Termínese echando una botella de champán y media botella de vino Rosolio.

Es un sorbete de color ligeramente rosáceo.

TEHAI

Es un te especial para servirlo siempre al final de las comidas de gran lujo.

Es te negro japonés, que se echa dentro de un aparato conocido con el nombre de *Samovar*; escaldarlo con agua hirviendo, filtrada de antemano y procúrese que esté siempre bastante fuerte.

Se sirve en tazas muy pequeñas; siendo de moda entre los europeos el tomarlo sin azúcar, leche, ni nata.

A las personas que no pueden prescindir del azúcar, se les sirve un azucarero con terrones de azúcar frotados con limón.

BLUE-BLAZES (*Llamas azules*)
(BEBIDA CALIENTE DE NORTEAMÉRICA)

Mezclar en una ponchera de metal blanco: una cucharada de azúcar cande, una cucharada de buena miel, y, finalmente, iguales cantidades de agua y *Scotg-Whisky*. Calentar todo el conjunto, y se vierte en una ponchera, encendiendo el líquido durante un largo rato, que dará unas llamas azules. Sírvese siempre encendido.

PUNCH A LA FORNARINA
(PARA SERVIR A LA MITAD DE LAS COMIDAS O BANQUETES)

Poner en infusión 40 gramos de rosas de Mayo con un litro de jarabe a 20 grados. Pasada una media hora y estando bastante frío, naturalmente, se le agrega el jugo de cuatro limones, luego vino de Jerez o champán, hasta llegar a los 16 grados.

Póngase a helar y cuando se esté a mitad de la operación se le añaden cuatro claras de huevo en merengue italiano, o una buena copa de nata montada.

Se sirve en copitas y encima de cada una se pone una hoja de rosa acaramelada.

PUNCH-MARQUESA (*caliente*)
(PARA LOS GRANDES BAILES O SOIRÉES)

En una cacerola se pone primero, un litro de vino blanco Sauterne, 250 gramos de azúcar en polvo o en terrones, una piel de limón y dos clavos de especias.

Calentar esta primera combinación hasta que haya una capa blanca en la superficie del líquido. Entonces se retira y se vierte en una ponchera. Añadir una buena copa de coñac y enciéndase; sírvase con rodajas de limón.

PUNCH FLIS-FLAS

(PARA SERVIR A LA MITAD DE LAS COMIDAS O BANQUETES)

Un buen jarabe de manzanas con poco azúcar, que se pone a helar. Cuando comience a espesarse se le adiciona una regular cantidad de curaçao y merengue italiano.

Se sirve en copas.

PUNCH-LYONES

(PARA SERVIR A LA MITAD DE LAS COMIDAS O BANQUETES)

Un jarabe de naranja con parte de curaçao. Cuando quede helado se le aumenta merengue italiano y salpicón de piña de América.

PUNCH-ALTAMIRA

(PARA SERVIR A LA MITAD DE LAS COMIDAS O BANQUETES)

Preparar un ponche de curaçao, con guarnición de unas tiritas de pera y naranja confitada.

PUNCH A LA IMPERIAL

(PARA SERVIR A LA MITAD DE LAS COMIDAS O BANQUETES)

Se hace de modo idéntico al «Ponche a la Romana», sólo que al terminarle, en lugar de poner el ron en él, se le pone una buena cantidad de kirchs.

VINO CALIENTE

(PARA SOIRÉES O BAILES DE INVIERNO)

Poner un litro de vino tinto, 200 gramos de azúcar, una corteza de limón, un fragmento de canela, un poco de «Maccis», un clavo de especias. Caliéntase sin que rompa el hervor.

Sírvase con rodajas de limón.

VINO CALIENTE CON NARANJADA
(PARA LOS GRANDES BAILES O SOIRÉES)

Preparar en una cacerola 300 gramos de azúcar en terrones, una corteza de naranja, dos decilitros y medio de agua hirviendo; déjese en infusión durante un cuarto de hora.

Pasado este tiempo se le añade una botella de vino Borgoña caliente, con el jugo de dos naranjas.

Sírvase con rodaja de naranja en las copas.

CHOCOLATE AL VINO A LA VIENESA

Esta receta de chocolate es una especialidad del café central en Viena (Austria), estando muy en boga por la alta aristocracia. Se prepara del modo siguiente:

Se ponen sobre fuego 170 gramos de chocolate fino, con 50 gramos de azúcar terrón o pilón, y media botella de excelente vino; mientras se funde el chocolate se deslían cuatro yemas de huevo con un poco de vino, y cuando el chocolate está bien fundido y casi hirviendo, se le agregan las yemas, y bátase mucho sin que rompa el hervor y levantarle espuma; entonces se vierte en las tazas.

KUMMEL CON SODA

En una copa alta y fina se le echa una abundante copa de kummel, con una buena cucharada de hielo rallado; llénese la copa con soda Water o Seltz.

Puede tomarse este cocktail sin la soda, sólo con el kummel y el hielo. Servirse con una pajita.

MERENGUE ITALIANO

Como en algunas recetas de esta obra se menciona el Merengue Italiano, explicaremos la receta. En una cacerola

se ponen 150 gramos de azúcar con medio vaso de agua, algo de vainilla; se hace cocer, y cuando queda el azúcar a punto de bola, se añade poco a poco a seis claras de huevo montadas fuertemente, bien hecha la mezcla del azúcar hirviendo con las claras, se sigue montando en frío todavía, y así se logra que el Merengue Italiano quede mucho más duro, quedando así terminado.

MAZAGRAN

Se sirve del modo siguiente: una jarrita de café frío. En la copa grande una copa de coñac o ron la Negrita y una rodaja de limón, con un pedazo de hielo; azúcar pilón en el platito.

El consumidor se echará el azúcar. El café frío, agregándose agua a gusto del consumidor.

Tres refrescos populares

Un suavo

Este refresco se basa únicamente en café frío, un tanto fuerte, gaseosa y azúcar en polvo; ambos líquidos deben estar bien fríos.

El camarero, para servirlo, dispondrá este servicio en la forma que sigue: supondremos aquí que es para un servicio de cuatro personas y para servirlo en una mesa del establecimiento, pues para servirlo en el mostrador para uno o varios, se hace la mezcla de una vez, con todos sus componentes.

Disposición: En una amplia bandeja el camarero colocará cuatro vasos altos y finos, de un cuarto de litro o más, de cabida, cada vaso puesto en su platito, más en cada uno, una cucharilla de mango alto; en el centro de la bandeja, o aparte, se coloca un azucarero con azúcar en polvo, con su cuchara, y una jarrita de café frío y una gaseosa fría por cada cliente.

Coloca el camarero a cada cliente su vaso, y empieza por poner el café frío en el vaso del cliente, más o menos; el cliente, entonces, se echa el azúcar que desee y, por último, se llena el vaso con la gaseosa bien fría; re remueve el refresco.

Algunos clientes se hacen mezclar una cucharada o copa de buen ron o coñac.

Un soldado

Se disponen las cosas de igual forma que en la receta anterior, respecto a la bandeja y la clase de vasos, platos y cucharilla. El camarero sirve la botella con jarabe de grosellas

rojas, echa unos tres centímetros de éste jarabe en cada vaso; llénese por último con sifón (seltz) bien frío, remuévase y se bebe seguidamente. En lugar del sifón, puede emplearse soda water.

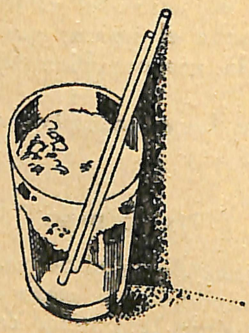
Una americana

En lo referente a la disposición del servicio de la bandeja, el camarero lo dispondrá de igual manera que hemos dispuesto el servicio de «Suavo». En el centro de la bandeja, se colocan tres botellas: una con jarabe de horchata de almendras, la segunda, con anís del Mono, fuerte o dulce, la tercera botella, con jarabe de frutas (limón, cidra o calabaza); servir también sifón y agua fría, pues lo esencial, en verano, es que ambas cosas estén bien frías.

En cada vaso, el camarero colocará una buena cucharada sopera, más que menos, de jarabe de horchata, igual cantidad de jarabe de fruta y una cucharada menos llena de anís del Mono u otro anís o aguardiente fuerte. Llénense los vasos con sifón o agua fresca natural, remuévase y se toma.

Puede emplearse soda water, en lugar de sifón.

Estos tres refrescos pueden, y así se han popularizado, el tomarlos en el mostrador a pie derecho; entonces, se colocan todos los componentes de una vez, se remueven con la cuchara y se toman.



Notas

En estas páginas, los lectores se anotarán los detalles que no se deseen olvidar, de si tal o cual receta es fuerte o floja, me gusta o no me gusta, es decir, las características de recetas que sean de su mayor agrado.

Café cocktail x 26

Indice

	Pág.
ALGUNAS ESPECIALIDADES CULINARIAS	127
Blue-Blazes (Llamas azules)	129
Chocolate al vino a la Vienesa	131
Kummel con soda	131
Mazagran	132
Merengue Italiano	131
Milk-Punch	127
Ponche a la Madrileña	128
» » Reina Margarita	128
» » Romana (helado)	127
Punch Altamira	130
» Flis-Flas	130
» a la Fornarina	129
» a la Imperial	130
» Lyonés	130
» Marquesa (caliente)	129
Tehai	128
Vino caliente	130
» » con Naranjada	131
ALGUNOS JARABES	61
Jarabe de Agua natural	62
» » Café	62
» » Frambuesas	62
» » Goma	61
» » Grosellas	63
» » Limón	62
» » Menta	61
ANTES DE EMPEZAR	5
Bebidas refrescantes que pueden prepararse en el campo	63
Limonada gaseosa en paquetes	63
Soda Water en polvo (La)	63
Soda Water en polvo de Limón, Piña o Plátano	64
CLARETS-CUPS (CLARICOTS)	83
Balaklava-Néctar-Cup	88
Burfundy Claret-Cup	89
Chablís Frutas-Cup	87
Champán Codorniu-Cup	85
Champán-Cup	84
Cider Claret-Cup	90
Claret-Cup	83
Claret-Cup (otro)	85
Claret-Cup Madrileño	86
Claret-Cup a la Malagueña	88
Claret-Cup de Rioja blanco	87
Claret-Cup a la Rusa	86
Clarets?Cups al Champán (otros)	91
Claret Whisky Wiit Pine-Apple	92
Claricot o Champañada (Un)	83
Crimean-Cup	86
Helado espuma de Limón	89
Helado espuma de Naranja	90
Hock o Moselle Claret-Cup	91
Limonada de Vino magnífica	89
Loving Claret-Cup	90
Málaga Melocotón-Cup	87
Moselle de Granadas-Cup	87
Mulled Claret Cocktail (caliente)	92
Ponche para las Soirées (caliente)	89
Sauterne Claret-Cup	85
Swedisk Bowl-Cup	87
CONOCIMIENTOS MUY INTERESANTES	7
Aguardiente de caña (El)	7
Brandy Cocktails	7
Coñac (El)	7
Curaçao (El)	7
El nombre de Jerez	8
Esencia de café	8
Kirsch-Wasser	7
Kummel (Cocktail de)	8
Marrasquino (El)	7
Sherry Cocktails	7
Sidra (La)	7
Whisky y la Ginebra (Gin) (El)	7
DAISYES, CRUSTAS Y TODDYES	107
Brandy Daisy	107
Brandy-Toddy	109
Coñac-Crusta	108
Gin-Crusta	108
Gin Daisy	107
Ginger Daisy	107
Gin-Toddy	110
Hat Brandy Toddy (caliente)	110
Rhum Daisy	108
Saint-Croix Crusta	109
Whisky Crusta	109

	Pág.
Whisky-Daisy	108
Whisky-Toddy	110
DIVERSOS COCKTAILS	15
Absenta-Cocktail	18
Alpino Cocktail	30
Apple-Joddy-Cocktail (caliente)	24
Bajo Hondo-Cocktail (americano)	39
Bombay-Cocktail	26
Bombay-Cocktail	38
Bossam Coresser-Cocktail	25
Boston Caresser-Cocktail (otro)	27
Boston-Eilip-Cocktail	27
Boston Flip-Cocktail	37
Brandy Crusta-Cocktail	22
Brandy Sling-Cocktail	35
Brandy Smach-Cocktail	35
Brandy-Twist-Cocktail	29
Byrr o Radium-Cocktail	31
Cacheuta-Cocktail (americano)	39
Café-Cocktail	26
Champán-Cocktail	21
Champán-Cocktail (otro)	23
Chevrefeuille (Le) (Ponche caliente)	17
Chicago-Cocktail	21
Cider-Cocktail	22
Cocktail-American	24
Cold Whisky-Cocktail	22
Coñac y Miel-Cocktail	25
Curaçao-Cocktail	34
Derby-Cocktail	15
Duk Niza-Cocktail	38
Fancy Brandy-Cocktail	21
Fixwhisky-Cocktail	23
Flash of Linkhtninh (Relámpago Cocktail)	29
Fornarina-Cocktail	28
French-Cocktail	27
Gin-Cocktail	20
Gin Crusta-Cocktail	22
Gind-And-Molasses-Cocktail	36
Gioconda-Cocktail	28
Gin-Toddy-Cocktail	23
Gran Cocktail Ginebrino	28
Gran Cocktail Mundial	28
Havrais Bitter-Cocktail	35
Japonesa-Cocktail	18
Japonesa-Cocktail (otro)	22
Jersey-Cocktail	19
Jersey-Cocktail (otro)	35
Knickerbocker-Cocktail	24
Kummel-Cocktail	34
Ladies Blush-Cocktail	36
Laws-Cocktail	16
Lovesreviver-Cocktail	29
Mac-Donalds-Cocktails	19
Magnolia-Cocktail	35
Manhattan-Cocktail	20
Marrasquino-Cocktail	34
Martínez-Cocktail	19

	Pág.
Martini-Cocktail	29
Menta de Bengalí-Cocktail	40
Metropolitán-Cocktail	17
Mint Julep-Cocktail	25
Mint-Smasch-Cocktail	25
Modernista-Cocktail	37
Moraing-Cocktail	16
Mulled Claret-Cocktail (caliente)	24
Noyeau et Gin-Cocktail	29
Old Mand-Cocktail	21
Old Tom-Cocktail	18
Omnium-Cocktail	17
Partagás-Cocktail (americano)	39
Peach Fizz-Cocktail (americano)	38
Pie-Me-Up-Cocktail	25
Porto Wine-Cocktail	37
Radium-Coctail (español)	39
Rita Schaquetto-Cocktail	30
Sam Ward-Cocktail	37
Santa Cruz-Cocktail	36
Saragatona-Cocktail	18
Scoth-Whisky With-Pine-Apple	23
Sherry And-Bitters-Cocktail	23
Sherry Sangarée-Cocktail	36
Soda-Cocktail	17
Specialité de Dunhill (La)	16
Vermouth-Cocktail	20
Victoria-Cocktail	37
Vitel Andaluz-Cocktail	32
» Baronesa-Cocktail	32
» Cocktail Continental	26
» Cocktail Hispania	26
» Codorniu-Cocktail	33
» Condal-Cocktail	31
» Cubano-Cocktail	32
» Diablón-Cocktail	33
» Easo-Cocktail	31
» Eritaña-Cocktail	30
» Ideal-Room-Cocktail	33
» Jerez-Cocktail	30
» Manzanilla-Cocktail	32
» Medoc-Cocktail	33
» Montilla-Cocktail	32
» Nilson-Cocktail	33
» Ponte-Canet Cocktail	34
» Riscal-Cocktail	34
» Sevillana-Cocktail	31
» Vizcaya-Cocktail	31
Whisky-Cocktail	19
Whisky-Daisy-Cocktail	27
Whiskey Fix-Cocktail	38
Zanzibar (Le) (Zanzibar-Cocktail)	15
EGG-NOGG	97
Americano Egg-Nogg	98
Baltimore Egg-Nogg	98
Egg-Nogg	99
Egg-Nogg de Whisky	99
Imperial Egg-Nogg	98
Málaga Egg-Nogg	97
Sherry Egg-Nogg	97

	Pág.
FLIPS	69
Boston Flip	69
Brandy Flip	70
Glasgow Flip	69
Jerez Flip	70
Málaga Flip	70
Port Flip	69
Ron Flip	70
Sherry Flip	70
Whisky Flip	70
FIXES	103
Brandy-Fix	104
Gin-Fix	103
Saint-Croix-Fix	103
Whisky-Fix	104
FIZZES	71
Brandy Fizz	72
Byrrh Fizz	72
Galden Fizz	71
Gin Fizz	71
Glory Fizz	72
Silver Fizz	71
Whisky Fizz	72
GRAN RAPSODIA EN FORMULAS DE DIVERSOS TEMAS DE COCKTAILS, PONCHES, CHOCOLATES, COBBLERS, etc.	113
Arrack-Punch	121
Baltimore-Café	126
Baltimore-Ceffe	113
Bishop	115
Brandy-Punch	119
Champán-Cobbler	118
Champán-Punch	121
Chocolate Cocktail	126
» con Soda Water	126
Chocolate para Soirées, Bailes, Bodas, Bautizos y otras festividades	125
Claret-Cobbler	118
Claret-Punch	125
Coffee-Cobbleer	114
Cosmodolitain-Punch	118
Curaçao-Punch	121
Derby-Cobbler	116
Egg-Milk-Punch	122
Eldorado-Punch	121
Gin Cling	119
Gin-Punch	120
Gloria-Punch	125
Hot-Arrack-Punch (caliente)	124
Hote Milk-Punch (caliente)	123
Hot-Irish-Punch (caliente)	119
Hot-Stone-France (caliente)	115
John-Collins Gin	116
Kirschwasser-Punch	119
Kis-Me-Quick	114
Milk-Punch	122
Mississipí-Punch	122

	Pág.
Orgeat-Punch	124
Pick-Me-Up	114
Port-Negue (caliente)	114
Porto-Punch	124
Port-Wine-Cobbler	117
Rhine Wine-Cobbler	118
Rhum-Punch	124
Roman-Punch	120
Sauterne Cobbler	116
Sauternes o Rioja-Punch	123
Sherry-Cobbler	117
Sherry-Punch	123
Soyer-Champán	113
Stone-France	115
Swedish-Punch	122
Thom-Collins Brandy	116
Tip-Top-Punch	120
Whisky-Cobbler	117
White-Lion	115
Zingara-Cocktail (caliente)	126
GROGS (Los)	79
Grogs (Los)	79
» Aguardiente	81
» a la Americana	80
» Americano compuesto (El)	80
» Indiano compuesto	80
» a la Inglesa	82
» de Kirsch	81
» de Marrasquino	81
» de Menta	81
Grog de Ordinario	79
» del Papa	82
» al Ron	79
» de Whisky o Gin	82
Licor de Café	81
JULEPS	101
Champán-Julep	101
Gin-Julep	102
Mint-Julep	101
Whisky-Julep	102
LIMONADAS, NARANJADAS, HIDROMIELES, MAS COKCTAILS Y VINOS COMPUESTOS, NECTARES, SODAS, ETC.	49
Alpino Cocktail	54
Bishop Lemonade	51
Brandy Champerelle Cocktail	55
Caricia interior Cocktail	54
Champagne a perra gorda	56
Champerelle Cocktail	54
Cocktail Doménech	55
Cordial Lemonade	51
Delicioso Flip-Cocktail	54
Damitas estivales Cocktail	53
Egg-Lemonada	51
» Naranjada	51
Hidromiel de Frutas	53
» exquisito	53

	Pág.
Horchata Limonada	52
Jerez Limonada	52
Lemon-Squash	51
Limonada	49
Limonada con Ananas	52
» Soda-Néctar	50
Lucifer Cocktail	55
Mandarina Soda Szarinita	50
Marrasquino Naranjada	52
Naranjada (La)	49
» con Frambuesa	52
» o Mandarina Squash	51
» Soda-Néctar	50
Rayo-Cocktail	55
Rhine Wine Lemonade	52
Sherry Lemonade	50
Soda Lemonade	50
Tokay Limonada	52
Vino de pasas	56
» económico de pasas	56
Meltings (derretidos)	13
Chocolate fundente con Leche (refresco)	13
Fresas fundentes con Soda (refresco)	13
Indiano fundente con Te (refresco	13
Piña de América fundente con Soda (refresco)	13
MERIENDAS Y OTRAS COSAS (LAS)	57
Almendras tostadas y saladas	58
Amargo Alemán	59
Angostura	59
Bitter (a base de maceración)	60
Byrrh Inglés	60
Diversos Bocadillos o Emparedados (Sandwiches)	57
Lo que también debe saber todo Barman	59
Picón (amargo)	60
Un buen Ajenjo	60
NOTAS	135
OBLIGACIONES TECNICAS DEL BARMAN	9
Algunas de las cosas que debe saber todo Barman o Dueño de los Bares, bien montados, para servir a toda clase declientes	10
Cómo se hace el Café Turco	12
» » hacen las Patatas Chips	10
» » » un buen Sabayón	13
Huevo a Caballo	11
Material necesario para la preparación de toda clase de Refrescos	9
Tostadas (Tost) de Aanchoas	12
Tostadas de Caviar	11
Tostadillas con Pimientos	12
Welsh Rarebit	12
OBSERVACIONES DE ESCRITORES	45
ORIGEN DEL COCKTAIL	93
OTRA VERSION DEL COCKTAIL	111
PARTE DE COCINA O COMESTIBLES DEL BAR	41
Banderillas (25 composiciones)	42
POUSSE-CAFE	75
Danish Pousse Café	75
Golden-Slipperr	77
Knickerbein	77
Persey Pousse Café	78
Pousse l'Amour	76
» Café Americano	76
» » Francés	75
» » Parisién	77
Santinas Pousse Café	76
Saratoga Pousse Café	77
SANGAREES	73
Ale Sangarée	74
Brandy Sangarée	74
Gin Shangarée	74
Jerez o Málaga Sangarée	73
Mahón Sangarée	74
Porter Sangarée	74
Porto o Madera Sangarée	73
Scherry Sangarée	73
SMASHES Y SLHINGS	65
Brandy Smarsh	65
Gin Smash	66
Gold-Gin-Lhing	66
» Brandy Lhing (caliente)	66
» Whisky Lhing	67
Hot Gin Lhing (caliente)	67
Hot Whisky Lhing (caliente)	67
Ideal Smashes	66
Kummel Smarshes	65
Rospberry Lhing	67
Scoth Whisky Lhing (caliente)	66
Whisky Smarh	65
SOURS Y COOLERS	105
Brandy-Sour	105
Brunswick-Cooler	106
Gin-Sour	106
Rocky-Cooler	106
Ron-Sour	105
Whisky-Sour	106
TRES REFRESCOS POPULARES.	133
Americana (Una)	134
Soldado (Un)	133
Suave (Un)	133

Colección de libros de cocina y repostería del famoso autor Ignacio Doménech

LA PASTELERIA MUNDIAL Y LOS HELADOS MODERNOS

La única obra de pastelería más famosa en este arte que se ha compuesto en España, y predilecta de los profesionales y bibliógrafos, 2.000 recetas, innumerables grabados, temas para decorar, confitería y los helados más renombrados de Europa, etc. Precio, encuadernada 20 pesetas.

LA NUEVA COCINA ELEGANTE ESPAÑOLA

El manual de cocina español más extenso y práctico, contiene 2.000 recetas para toda clase de gastrónomos, es tan útil y práctico para los profesionales, como para las familias de buen gusto. Precio: 7'50 en rústica, y 11 pesetas encuadernada con lujo.

LA GUIA DEL GASTRONOMO Y DEL MAITRE D'HOTEL

La única enciclopedia de bolsillo más famosa, práctica y extensa; contiene 5.000 recetas abreviadas, de toda la cocina internacional, tanto al cocinero, Jefes de comedor, directores de hoteles, gastrónomos selectos, les es útil y eficaz el poseer esta magnífica obra, titulares en francés y español, vocabulario en cinco idiomas. Precio, 10 pesetas.

LA MANDUCA O UN TESORO EN PLATITOS DE GUSTO

Libro de cocina modernísimo y el preferido de las señoras, amas de casa, resultando un florilegio de cocina, de gran interés práctico, postres, entremeses y demás cosas que puedan hacerse todos los días. Precio de dicho libro, 5'50 pesetas encuadernado.

MARICHU O LA MEJOR COCINERA ESPAÑOLA

Uno de los libros de cocina más populares, sencillos, en él figuran todos los mejores platos del día, los platos regionales, modo de montar la mesa, servir un té con elegancia y muchos otros temas motivo de su popularidad. Precio: 3 pesetas en rústica y 5 pesetas encuadernado.

LA MEJOR COCINA DE CUARESMA

Como su título indica es la obra de cocina preferida por todas las familias que guardan todos los preceptos de la religión, especialmente en la época cuaresmal. Aunque también útil y práctica en todas las épocas del año. Precio: encuadernada, 6 pesetas

LA COCINA VEGETARIANA MODERNA

Comidas y cenas completas a base únicamente de legumbres y frutas, que por rara unanimidad es recomendada por los mismos señores vegetarianos, como la obra controlada y que no se aparta un ápice de los gustos de los gastrónomos más refinados, que se alimentan con sopas, postres, platos, purés, gratenes, cocciones, tisanas y todas los demás elementos vegetales tan ricos para la humanidad. Precio: 3 pesetas en rústica y 5 pesetas encuadernada.

EL COCINERO AMERICANO

Este interesantísimo manual de cocina, está exclusivamente dedicado a la cocina de América, todos sus platos típicos, y todas sus selecciones gastronómicas, que hace que haya obtenido un brillante éxito por todo América. Precio: 3 pesetas en rústica, encuadernada 5 pesetas.

UN FESTIN EN LA EDAD MEDIA

Literatura gastronómica, que contiene 72 trabajos interesantísimos, que hace que figure en las bibliotecas más selectas. Precio, 3'50 pesetas en rústica.

DULCES Y HELADOS

Un precioso librito con toda clase de postres y helados familiares, utilísimo a todas las familias, contiene nuevos grabados, cubierta en varias tintas. Precio, 2 pesetas.

LOS HELADOS

Un tratado para hacer toda clase de helados, Cremas, Mantecados, Sorbetes, Biscuits glacés, Helados a base de composiciones, Granizados, Espumas, Horchatas de chufas, modo de montar las heladoras, sean éstas a base de máquinas o al modo antiguo. Precio: 1 peseta. Encuadernado, 2'50 pesetas.

160 PLATOS DE ARROZ

Magnífico libro dedicado exclusivamente a los platos de Arroz y a todo cuanto con el arroz puede hacerse, los platos típicos españoles, los platos de arroz internacionales, platos de pescado, aves, carnes, entremeses, ensaladas, helados, pastelería, etc. Impreso en papel couché a dos tintas con 25 platos del natural a todo color. Precio: 6'50 pesetas en rústica y 10 pesetas encuadernada.

LUISITA Y ROSINA

Instrucción familiar para inclinar a las niñas la afición a la cocina, es su texto compuesto a base de cuentos dialogados, con bonitas ilustraciones; son dos tomos. Precio: 2 pesetas cada tomo.

EL CARNET DE COCINA DEL EXCURSIONISTA

Un libro de cocina que puede llevarse en el bolsillo, predilecto de los excursionistas, contiene las recetas de las meriendas y comidas en el campo, en colectividad o personalmente, contiene 300 recetas, recursos, ideas sobre estas necesidades. Es un recetario precioso, para todos cuantos se dedican a todos los sports, etc. Precio: 2 pesetas, ediciones en castellano y en catalán.

«APATS»

Manual de cocina escrito en catalán, es un libro notable, figura en dicho libro toda la cocina regional de las cuatro provincias catalanas, siendo la obra de una utilidad práctica a todos, desde la familia más modesta a la familia más aristocrática, contiene numerosos grabados, fotografías en papel couché, mesas montadas para grandes fiestas, calendario gastronómico de todas las festividades del año, portada en varias tintas. Precio: 6 pesetas en rústica y 10 pesetas encuadernada a todo lujo.

«LA TECA»

Popularísimo libro de cocina, escrito en catalán, que contiene 400 recetas prácticas y sencillas, que hace que este libro figure en todos los hogares. Precio: 3 pesetas en rústica y 5 pesetas encuadernado.

LLAMINADURES

Pequeño manual para hacer toda clase de postres caseros, escrito en catalán. Precio, 1'50 pesetas.

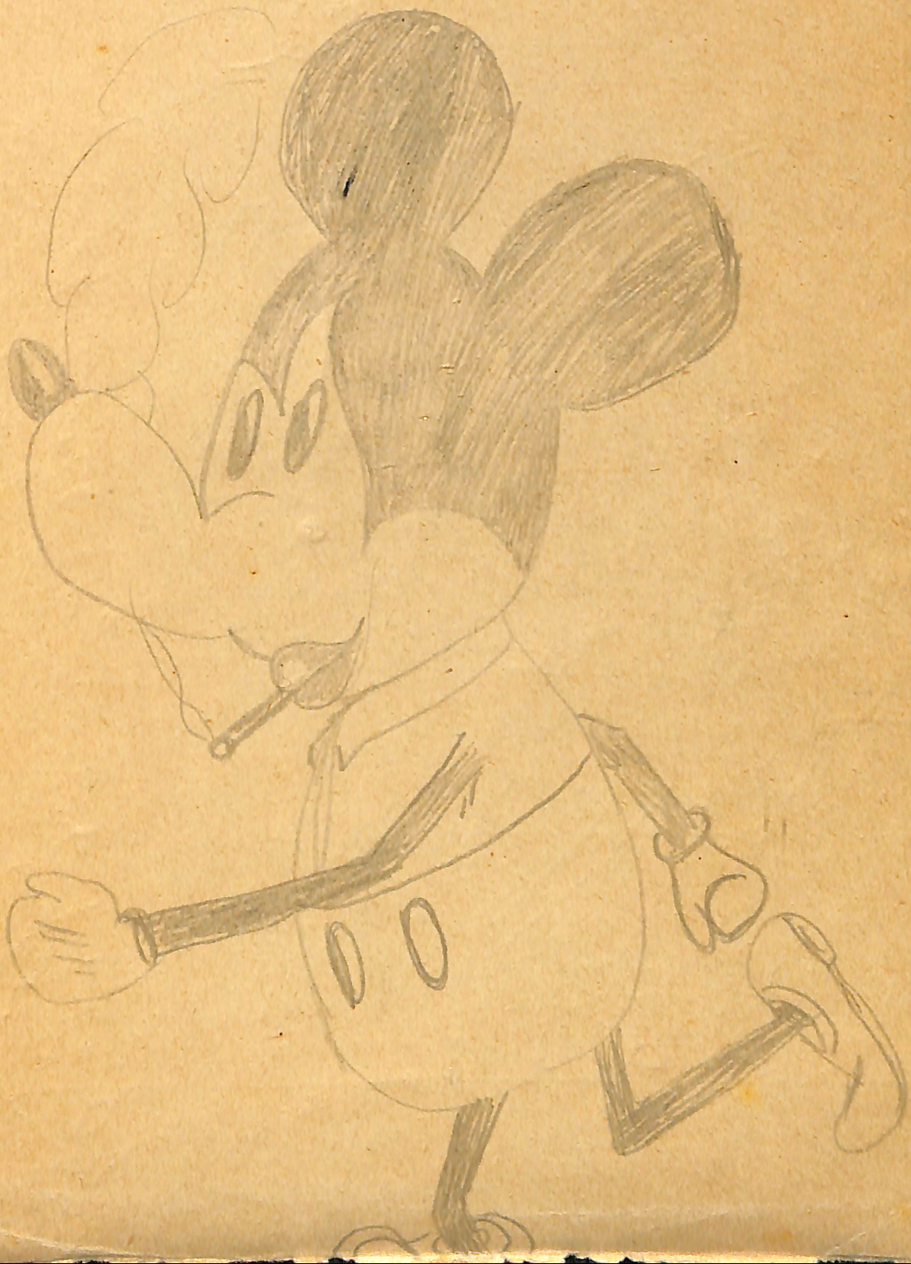
NUEVAS CONSERVAS Y DULCES

Tanto en la ciudad como en el campo, toda ama de casa o dueños de establecimientos gastronómicos, deben aprender hacerse las conservas de Frutas, Legumbres, Carnes, Pescados, Confituras, Mermeladas, Platos guisados de todas clases en conserva, sin maquinaria. Este es su libro que contiene 600 o más recetas prácticas y eficaces. Precio: 4 pesetas, en rústica, 6 pesetas encuadernado.

EL GORRO BLANCO

Revista mensual de cocina y repostería, que lleva 27 años de publicación, sus secciones son siempre interesantísimas, figuran los escritores más distinguidos. La cocina regional y la internacional, cocina sencilla, postres familiares, recetario de aprovechamientos, consultorios, hace que esta publicación sea tan favorecida por todos los entusiastas del buen comer. Precios de suscripción: 10 pesetas al año en España. Extranjero, 12.

MIKEY - de - WALS - DISNEY



El mejor Cocktail es el preparado con el delicioso licor

ANIS DEL MONO

VICENTE BOSCH - BADALONA · (ESPAÑA)